VISIT…

М. В. Вишневский

САМЫЕ РАСПРОСТРАНЕННЫЕ СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

СПРАВОЧНИК-ОПРЕДЕЛИТЕЛЬ НАЧИНАЮЩЕГО ГРИБНИКА

НОВОЕ ДОПОЛНЕННОЕ ИЗДАНИЕ

М. В. Вишневский

САМЫЕ РАСПРОСТРАНЕННЫЕ СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

СПРАВОЧНИК-ОПРЕДЕЛИТЕЛЬ НАЧИНАЮЩЕГО ГРИБНИКА

Издание второе, исправленное и дополненное

АСТ ИЗДАТЕЛЬСТВО • АСТРЕЛЬ
Москва

Первый в России, не имеющий аналогов фотографический атлас-определитель, составленный известным специалистом-микологом, кандидатом биологических наук М. В. Вишневским, позволит вам без каких-либо опасений проводить время за любимым в народе занятием — сбором грибов. Вы сможете научиться узнавать не менее 60 видов наших лучших съедобных грибов и с уверенностью отличать их от грибов ядовитых. Вы сумеете правильно их приготовить или заготовить. Вы будете твердо знать, в какое время и в какой лес идти за каким-либо определенным грибом.

В первую очередь справочник адресован горожанам, детям бензина и асфальта, стекла и бетона, пластика, хайтека и «Макдоналдса». Он станет незаменимым подспорьем для тех, кто делит растения на деревья, кусты и траву, а грибы — на съедобные и несъедобные; для тех, кто выбирается в лес не дальше 50 километров от города; для тех, кто вообще знаком с грибами преимущественно по пластиковым корытцам с шампиньонами и вешенками.

Весьма полезной окажется книга и для более продвинутой аудитории, а именно дачников. Они поневоле плотно контактируют с природой, и чем дальше дача от города, тем теснее и насыщеннее этот контакт. Страшно близки к природе дачники, купившие или построившие дом не в садовом товариществе, а в настоящей деревне. Они приобретают возможность не только познакомиться с большим количеством разных грибов, растущих в условно не тронутом урбанизацией лесу, но и приобщиться к мудрости грибособирательства и грибозаготовок в лице местных жителей.

И наконец, третья категория читателей — настоящие грибники, пытливые энтузиасты своего дела, прекрасные знатоки грибов и леса. Многие данные, помещенные в книге, покажутся им давно известными, а то и просто банальными. Но и они смогут найти для себя полезные сведения и интересные фотографии.

Автор готов ответить на вопросы читателей, отправленные на e-mail-адрес pismoavtoru@mail.ru.

Краткое предисловие ко второму изданию

Во втором издании по многочисленным пожеланиям читателей добавлены латинские названия основных описываемых видов, таблицы дополнены поясняющими комментариями по наиболее характерным отличительным признакам грибов, уточнены время и места произрастания, добавлен «Календарь грибника», где каждому месяцу года соответствует самый массовый и вкусный гриб, а также исправлен ряд опечаток.

ББК 630 (03)
УДК 43.9я2
В55

Вишневский, Михаил Владимирович

В55 Самые распространенные съедобные грибы: справочник-определитель начинающего грибника / М.В. Вишневский. — М.: АСТ: Астрель, 2010. — 64 с.: ил.

ISBN 978-5-17-052648-2 (ООО «Издательство АСТ»)
ISBN 978-5-271-25494-9 (ООО «Издательство Астрель»)

© М.В. Вишневский, 2009
© ООО «Издательство Астрель», 2009

БЕЛЫЙ ГРИБ ОБЫКНОВЕННЫЙ

Boletus edulis

Несъедобные или ядовитые двойники

Желчный гриб (горчак)

Где растет

Хвойные, лиственные и смешанные леса

Сезон

Конец мая — ноябрь

Гриб в природе **3**

Масштаб 1 : 1

Лучшие съедобные родственники

Кулинария Все известные способы переработки

Шляпка от 5 до 40 см в диаметре, во влажную погоду скользкая, от темно- или светло-коричневой до коричневато-белой, реже — желто- или красно-коричневая.

Ножка 4-25 х 2-15 см, ровная или расширенная в основании, с белой сеточкой на светло-коричневатом фоне.

Мякоть белая или чуть розовеющая.

зрелый гриб: трубочки и поры оливково-желтые

сеточка на ножке

молодой гриб: трубочки и поры белые

Белый гриб дубовый

Белый гриб сосновый

Белый гриб березовый

Желчный гриб (горчак)

Этот неядовитый двойник белого гриба обладает непереносимо горьким вкусом мякоти, не исчезающим при термической обработке. Шляпка 5-15 см в диаметре, различных оттенков коричневого цвета. Трубочки белые, с возрастом розовые. Ножка с темно-коричневой сеточкой.

ПОЛЬСКИЙ ГРИБ

Boletus badius

4

Гриб в природе

Сезон

Июль — октябрь

Где растет

Хвойные, реже лиственные леса

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Лучшие съедобные родственники

Масштаб 1 : 1

Дубовик зернистоногий

Полубелый гриб

Сатанинский гриб

Сатанинский гриб долго считался крайне ядовитым. В настоящее время установлено, что очень редко и только в сыром виде он может вызывать легкие желудочные расстройства.

В любом случае после отваривания есть его можно без опасений.

Гриб легко опознать по грязно-серой шляпке, красным трубочкам и реповидной ножке, которая посередине окрашена в красный, а у основания и наверху — в желтый цвет, и медленно синеющей мякоти.

В России этот теплолюбивый гриб редок. Растет под дубом, лещиной, каштаном и липой.

Кулинария

Все известные способы переработки

мякоть и трубочки на срезе и при надавливании синеют

Шляпка 4-12 (до 20) см в диаметре, от коричневой до каштановой, гладкая, сухая, в сырую погоду слизистая или клейкая.

Трубочки светло-грязно-желтые с зеленоватым оттенком, при надавливании синеют.

Ножка 4-12 х 1-4 см, коричневая, вверху более желтая, в нижней части часто изогнутая, при надавливании синеет, затем буреет.

Мякоть от белой до бледно-желтой, на срезе слабо синеет.

МОХОВИК ЗЕЛЕНЫЙ

Boletus subtomentosus

Несъедобные или ядовитые двойники
Нет

Где растет
Леса любого типа

Сезон
Июнь — ноябрь

Гриб в природе 5

Масштаб 2 : 1

Лучшие съедобные родственники

Кулинария Все известные способы переработки

Шляпка толстомясистая, бархатистая, 3-10 см в диаметре, оливково-желтая или оливково-зеленая, реже оливково-коричневая или чисто коричневая, полушаровидная, с возрастом плоская и голая, сухая, часто с трещинками.

Ножка желтая, 3-8 х 0,5-2 см, часто с коричневатыми участками или красноватая, иногда с бурым сетчатым рисунком в верхней части, сплошная, ровная, обычно изогнутая у основания.

Трубочки и поры ярко-желтые, с возрастом становятся оливковыми, легко отделяются от мякоти шляпки.

Мякоть от беловатой до ярко-желтой, довольно рыхлая, на изломе иногда слабо синеет.

Моховик трещиноватый

Шляпка 2-10 см в диаметре, от светло-красновато-коричневой до оливковой, с растрескивающейся кожицей и выступающей из трещинок красноватой мякотью. Трубчатый слой серо-желтый, с широкими угловатыми порами, при надавливании синеет. Ножка 3-8 х 0,5-1,5 см, с окраской, представляющей сложную смесь желтого и красного, но чаще в средней части красная, а в верхней части и в основании желтая. Мякоть желтая, в основании ножки — ржаво-красная, иногда на срезе слабосинеющая. Гриб селится в лиственных и смешанных лесах, плодоносит с июня по октябрь.

Моховик красный

Этот гриб теплолюбив, поэтому массово встречается только на юге средней полосы. Шляпка до 8 см в диаметре, красная, бархатистая. Ножка 2-6 х 0,5-1,5 см, красная или розовая на желтом фоне. Мякоть желтая, на срезе немного синеет. Растет в дубравах и осинниках, плодоносит с июля по октябрь.

ПОДОСИНОВИК ТВЕРДОВАТЫЙ

Leccinum duriusculum

6

Гриб в природе

Сезон

Июль — октябрь

Где растет

Под осинами и тополями

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Лучшие съедобные родственники

Масштаб 1 : 1

Подосиновик желтый

Подосиновик желтый — гриб теплолюбивый. Он растет только на юге средней полосы, поселяясь в травянистых дубравах. Вид его очень необычен для стандартной красно-коричнево-белой подосиновико-подберезовиковой семьи.

Подосиновик белый

Подосиновик белый, наоборот, тяготеет к северу средней полосы, хотя встречается и на юге. Шляпка 8-15 см в диаметре, почти (или даже совсем) белая, с легким розовато-лососевым оттенком. Трубочки и поры белые. Ножка 10-15 х 2-4 см, белая, в основании голубовато-зеленая. В местах надавливания и шляпка, и трубочки, и ножка становятся винно-коричневыми. Мякоть шляпки и центральной части ножки белая, на срезе сразу становится фиолетово- или серо-черной.

Гриб предпочитает смешанные елово-березовые леса. Плодоносит в июле — октябре.

Кулинария

Все известные способы переработки

кожица немного длиннее края шляпки

мякоть на срезе сперва розовеет

молодые белые поры темнеют при надавливании

Шляпка 6-30 см в диаметре, различных оттенков коричневого цвета.

Трубочки и поры беловатые, с возрастом приобретают коричневый оттенок.

Ножка 8-15 х 2-3,5 см, в основании утолщенная, в верхней части белая, в нижней — коричневатая, с чешуйками.

Мякоть беловатая, на срезе розовеет, затем становится винно-серой или серо-фиолетовой и, наконец, пятнисто-черной; в основании ножки часто голубовато-зеленая.

ПОДОСИНОВИК СОСНОВЫЙ

Leccinum vulpinum

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Где растет

Сосняки, сосновые посадки

Сезон

Июль — октябрь

Гриб в природе 7

Масштаб 1 : 1

Как отличить подосиновик от подберезовика?

Кулинария Все известные способы переработки

Шляпка 3-10 см в диаметре, от темно-кирпично-красной до пурпурно-каштановой.

Трубочки и поры беловатые, при надавливании темнеют и сразу становятся винно-серыми.

Ножка 8-14 х 1,5-3 см, с белыми чешуйками, которые при прикосновении быстро становятся темно-красными или темно-коричневыми.

Мякоть белая, на срезе в шляпке цвет не меняет или очень медленно краснеет, в верхней части ножки становится винно-красной, в основании ножки — голубовато-зеленой.

на шляпке грубые чешуйки
мякоть на срезе сначала медленно краснеет
кожица заходит за край шляпки
внешне почти неотличимый *подосиновик еловый* растет *только под елками*

Подосиновики и подберезовики — один род грибов, причем очень похожих: не всегда скажешь, кто перед тобой. Даже у ученых до сих пор нет общепринятого названия для этого рода: одни называют его подосиновик, другие — подберезовик.

В России растет более 10 видов подосиновиков-подберезовиков. Эти грибы очень изменчивы, что только добавляет путаницы. Да и сами названия заведомо содержат в себе искажение смысла. И правда, что это за подосиновик, который растет под дубами или соснами? И что это за подберезовик, который растет не под березой, а например, только под лещиной?

Чтобы окончательно успокоить и запутать вас, скажем следующее. Четкой границы между подосиновиками и подберезовиками нет. Существует плавный переход, где в начале стоит, допустим, подосиновик желтый (толстый, коренастый, мясистый, с быстро темнеющей мякотью), а в конце — подберезовик тундровый (тощий, с белой мякотью, с тоненькой ножкой). Интуитивно понятно, что переход осуществляется от грибов толстых и кряжистых, крупных, ярких, с меняющей на срезе цвет мякотью к грибам стройным, небольшим, светлым, с мякотью, цвет на срезе не меняющей. Первые — это те, которые называют подосиновиками, вторые — подберезовики. А между ними — три-пять видов, которые можно справедливо называть и так, и так, поскольку они обладают признаками и тех, и других грибов.

ПОДОСИНОВИК КРАСНЫЙ

Leccinum aurantiacum

8 **Гриб в природе**

Сезон

Июнь — начало ноября

Где растет

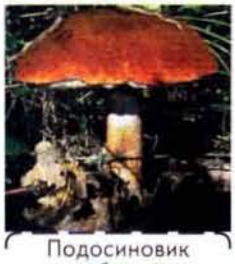
Под осинами в лесах и на опушках

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

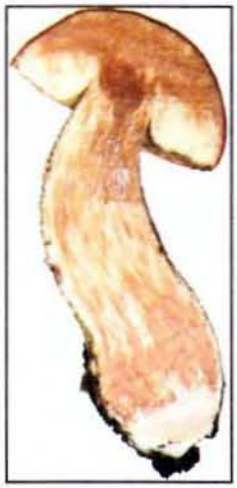
Лучшие съедобные родственники

Масштаб 1 : 1,5



Подосиновик дубовый

Подосиновик дубовый вовсе не так теплолюбив, как можно о нем подумать. Он встречается в любых лесах, где растет дуб, а дуб, как известно, заходит на север очень далеко. Шляпка 5-15 см в диаметре, ржаво-красная, кирпично-красная, реже красно-коричневая или чисто коричневая. Трубочки и поры белые, с возрастом коричневатые, при надавливании темнеют. Ножка 11-20 х 2-3 см, ровная или расширенная в основании, в нижней и средней части с белыми чешуйками, которые при нажатии и с возрастом краснеют. Мякоть от белой до кремовой, на срезе в шляпке быстро розовеет или краснеет, в ножке становится винно-серой, а через какое-то время — повсюду одинаково темной.



Кулинария

Все известные способы переработки

Шляпка 5-15 см в диаметре, ржаво-красная, кирпично-красная, реже красно-коричневая или чисто коричневая.

Трубочки и поры белые, с возрастом коричневатые, при надавливании темнеют.

Ножка 11-20 х 2-3 см, ровная или расширенная в основании, в нижней и средней части с белыми чешуйками, которые при нажатии и с возрастом краснеют.

Мякоть от белой до кремовой, на срезе в шляпке быстро розовеет или краснеет, в ножке становится винно-серой, а через какое-то время — повсюду одинаково темной.

мякоть на срезе сначала розовеет

со временем мякоть везде становится темной

чешуйки на ножке белые, при нажатии и с возрастом краснеют

кожица заходит за край шляпки

ПОДОСИНОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ

Leccinum versipelle

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Где растет

Березняки, березовые опушки

Сезон

Июнь — начало ноября

Гриб в природе 9

Масштаб 1 : 1,5

Формы подосиновика желто-бурого

Кулинария Все известные способы переработки

мякоть на срезе сначала становится красной, затем фиолетово-черной

Шляпка 5-35 см в диаметре, от желтовато- или охряно-коричневой до оранжево-коричневой и даже оранжево-красной.
Поры у молодых грибов с явным серым оттенком.
Ножка 8-20 х 2-3 см, в основании до 7 см.
Мякоть плотная, белая, на срезе сперва становится сочно-красно-фиолетовой, затем фиолетово-черной. В основании ножки мякоть на срезе голубовато-зеленая.

кожица заходит за край шляпки

чешуйки на ножке с самого начала черные

Чисто-бурый с растрескивающейся кожицей

Этот гриб вырос в полной темноте

Подосиновик желто-бурый похож на *подосиновик красный* и отличается от него в первую очередь тем, что чешуйки на ножке у него темно-коричневые или черные, а растет гриб только под березой и населяет, соответственно, леса и опушки, где она встречается.

Главное отличие подосиновиков от подберезовиков

Главное отличие заключается в том, что у всех подосиновиков (за исключением подосиновика желтого) кожица шляпки заходит за край шляпки на 1-3 (а иногда и более) мм. У подберезовиков такого не бывает, наоборот, кожица может не только заканчиваться вровень с краем шляпки, но и не доходить до него на 1-2 мм.

ПОДБЕРЕЗОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Leccinum scabrum

10

Гриб в природе

Сезон

Конец мая — ноябрь

Где растет

Любые леса, где есть береза

Несъедобные или ядовитые двойники

Желчный гриб (горчак) см. с. 3

Лучшие съедобные родственники

Масштаб 1 : 1,5

Подберезовик тундровый

Шляпка 5-20 см в диаметре, от светло- до серо-, желтовато- или темно-коричневой, мягкая, сухая, в сырую погоду чуть слизистая.

Трубочки и поры белые (грязно-белые), с возрастом сереют, легко отделяются от шляпки.

Ножка 8-20 х 2-4 см, от белой до коричневатой или сероватой, с чешуйками от темно-коричневых до черных.

Мякоть плотная, с возрастом рыхлая, белая, цвет на срезе не меняет или слегка розовеет.

Кулинария

Все известные способы переработки

кожица не выходит за пределы края шляпки

Подберезовик тундровый — самый маленький, самый «худосочный» из наших подберезовиков. В тундровой зоне он растет под (а то и над) карликовыми березами, в нашей полосе встречается под березой обыкновенной. Шляпка 2-5 см в диаметре, от светло-коричневато-серой или бело-коричневатой до почти белой, часто с маленькими трещинками. Трубочки и поры беловатые или сероватые, с возрастом приобретает коричневатый оттенок. Мякоть белая, цвет на срезе не меняет. Ножка 4-8 х 0,5-1,5 см, с чешуйками от белого до бледно-коричневатого цвета. В условиях Центральной России гриб встречается не часто и плодоносит всегда необильно, с июня по октябрь. Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.

ПОДБЕРЕЗОВИК РАЗНОЦВЕТНЫЙ

Leccinum variicolor

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Где растет

Влажные леса, болота, во мху под березами

Сезон

Июнь — начало ноября

Гриб в природе **11**

Масштаб 1 : 1,5

Подосиновики, подберезовики и моховики: кулинария

Кулинария Все известные способы переработки

шляпка пятнистая или черная

Шляпка до 15 см в диаметре, от мышино-серой до черно-коричневой, покрыта более светлыми или более темными пятнами; встречаются и совсем черные шляпки.

Трубочки и поры от белых до кремовых, при надавливании и с возрастом темнеют.

Мякоть белая, на срезе слегка розовеет или краснеет.

Ножка 12-20 x 2-2,5 см, вверху белая с чешуйками, в основании голубовато-зеленая (как и ее мякоть на срезе).

растет среди мха

ножка в основании на срезе голубовато-зеленая

Кулинарная ценность этих грибов убывает в порядке их перечисления. В целом их можно охарактеризовать как несколько мягковатые и излишне водянистые. Конечно, молодой подосиновик почти не уступает взрослому белому, но вот взрослый подосиновик взрослому белому уступает уже значительно.

Кулинарные особенности

Используются в свежем виде, подходят для засолки, маринования, консервирования, сушки, замораживания, приготовления грибного порошка и экстрактов.

При готовке в свежем виде не требуют предварительного отваривания. Наилучший способ засолки — горячий с отариванием в течение получаса.

Мариновать моховики и подберезовики следует отдельно от белых грибов и подосиновиков, потому что при тепловой обработке из-за разницы в плотности мякоти грибы проварятся неодинаково. Количество уксуса в маринаде для подосиновиков должно быть в полтора-два раза больше, чем в стандартном рецепте. Ножки крупных грибов лучше мариновать отдельно от шляпок, предварительно разрезав их вдоль. Мелкие моховики можно мариновать целиком.

Сушить следует только молодые грибы. Имейте в виду, что при сушке подберезовики и особенно подосиновики очень сильно темнеют.

ПОДБЕРЕЗОВИК БОЛОТНЫЙ

Leccinum niveum

12 **Гриб в природе**

Сезон

Июнь — октябрь

Где растет

Болотистые леса и болота, во мху под березами

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Какие грибы растут на болотах

Масштаб 1 : 1

На самом деле болотных грибов не существует. Есть лишь любители зеленого мха сфагнума, а уж на болоте этот мох растет, в заболоченном участке леса, на мокнущем лугу или еще где-то — вопрос второй. Понятно, что в подавляющем большинстве случаев сфагновый мох встречается именно на болоте. Отсюда и представление о некоторых грибах как типично болотных, отсюда и их названия — приболотник, подберезовик болотный, сыроежка болотная, масленок болотный.

Самые распространенные «болотные» грибы: горькушка, козляк, лаковица розовая, млечник серо-розовый, сыроежки болотная, жгучеедкая и ломкая, подберезовик болотный, масленок болотный, моховик желто-бурый (он же масленок желто-бурый).

Шляпка 4-10 см в диаметре, от белой до очень светло-коричневатой или грязно-белая, с голубовато-зеленым или серым (буроватым) оттенками или без них.

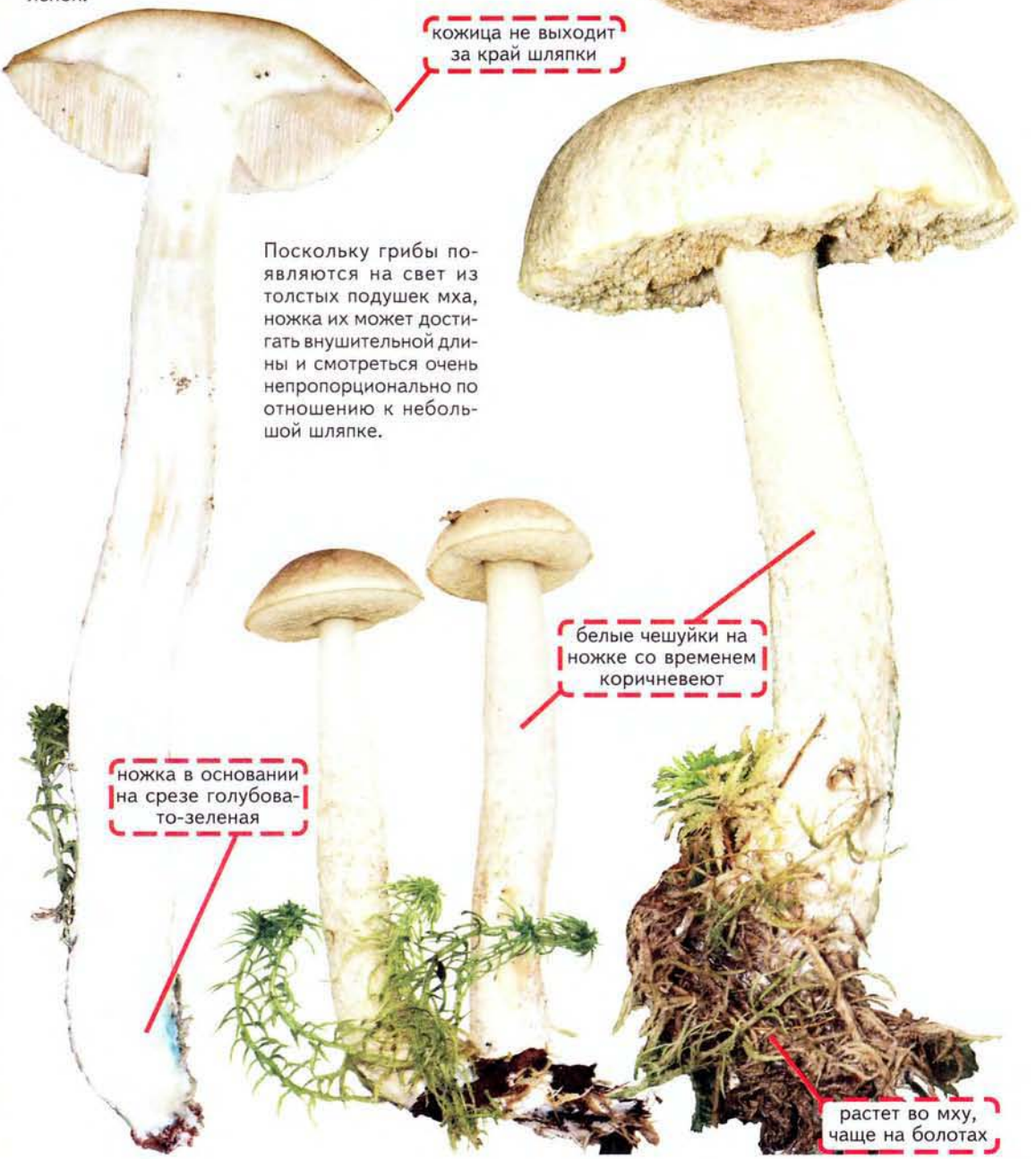
Трубочки и поры от белых до коричневатых.

Ножка 8-30 х 1-2 см, белая, с возрастом темнеет, покрыта белыми, со временем коричневатыми чешуйками.

Мякоть очень мягкая, белая, цвет на срезе не меняет, в основании ножки на срезе становится голубовато-зеленой.

Кулинария

Все известные способы переработки


кожица не выходит за край шляпки
белые чешуйки на ножке со временем коричневеют
ножка в основании на срезе голубовато-зеленая
растет во мху, чаще на болотах

Поскольку грибы появляются на свет из толстых подушек мха, ножка их может достигать внушительной длины и смотреться очень непропорционально по отношению к небольшой шляпке.

МАСЛЕНОК ЖЕЛТЫЙ

Suillus luteus

Несъедобные или ядовитые двойники
Нет

Где растет
Сосновые леса, сосновые посадки

Сезон
Июнь — ноябрь

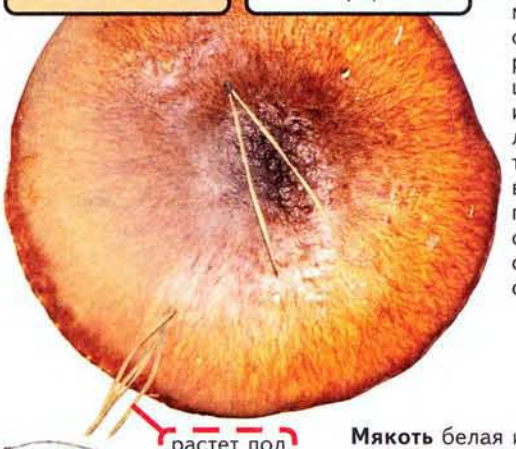
Гриб в природе 13

Масштаб 1 : 1

Лучшие съедобные родственники

Масленок зернистый

Кулинария Все известные способы переработки



растет под соснами

Шляпка в диаметре 2-10 см, от желто-коричневой до шоколадной, иногда с фиолетовым оттенком, во влажную погоду клейко-слизистая, в сухую — блестящая.

шляпка клейкая или блестящая

часто бывает червивым

Мякоть белая или слегка желтоватая. Трубчатый слой бледно-желтого цвета, в молодом возрасте покрыт белым клейким покрывалом, которое позже образует на ножке кольцо.

Ножка 3-10 x 0,5-2 см, над кольцом белая, ниже бледно-желтоватая, темнеющая. Кольцо сначала белое, затем грязно-фиолетовое.

ножка с кольцом

трубочки желтые

Шляпка до 10 см в диаметре, толстомясистая, округло-выпуклая, гладкая, слизистая, желто-охряная или коричнево-бурая, с возрастом часто желтеющая, слизистая, в сухую погоду — блестящая. Мякоть плотная, толстая, желтовато-белая, мягкая, на изломе цвета не изменяет, с приятным вкусом, почти без запаха. Трубчатый слой сравнительно тонкий, у молодых грибов белый или светло-желтый, у старых — светло-серно-желтый. Трубочки короткие, желтые, с округлыми порами, выделяют капли молочно-белого сока. Ножка 4-8 x 1-2 см, плотная, желтоватая, с мелкими коричневыми чешуйками, без кольца. Населяет любые сосновые леса и посадки, растет всегда большими группами. Период плодоношения: май — ноябрь.

Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет. От маслят лиственничного и желтого четко отличается отсутствием кольца.

МАСЛЕНОК ЖЕЛТО-БУРЫЙ

Suillus variegatus

14

Гриб в природе

Сезон

Июль — октябрь

Где растет

Сосняки, заросшие сосной болота

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Лучшие съедобные родственники

Масштаб 1 : 1

Масленок болотный

Кулинария

Все известные способы переработки

мякоть на срезе синеет или нет

Шляпка до 15 см в диаметре, мясистая, выпуклая, темно-желтая или охристо-бурая, с буроватыми чешуйками и тонким краем, бархатистая.
Мякоть плотная, желтоватая, на срезе синеет (хотя и не всегда, смотрите на срез гриба слева), вкус и запах приятные.
Трубчатый слой табачного цвета, трубочки коричневые, с очень мелкими округлыми порами.
Ножка 5-8 х 1,5-2,5 см, цилиндрическая, плотная, серовато-желтая, иногда с красноватым оттенком.

шляпка не слизистая и не блестящая

ножка без кольца

трубочки коричневые

растет под соснами

Шляпка до 7 см в диаметре, выпуклая, слизистая, серовато-желтоватая или желтовато-зеленоватая. Мякоть желтоватая, на срезе обычно краснеющая, плотная, с приятным вкусом и запахом. Трубчатый слой грязновато-желтоватый, поры угловатые. Ножка тонкая, 4-8 х 0,4-1 см, плотная, цилиндрическая, с клейким белым или зеленоватым кольцом. Гриб населяет заболоченные сосновые леса, встречается в августе — сентябре.
Не имеет сходства с ядовитыми и несъедобными грибами.

Поскольку шляпка желто-бурого масленка не слизистая и не блестящая, его часто неправильно называют *желто-бурым моховиком*, или *болотным моховиком*.

МАСЛЕНОК ЛИСТВЕННИЧНЫЙ

Suillus grevillei

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Где растет

Посадки лиственницы

Сезон

Июль — ноябрь

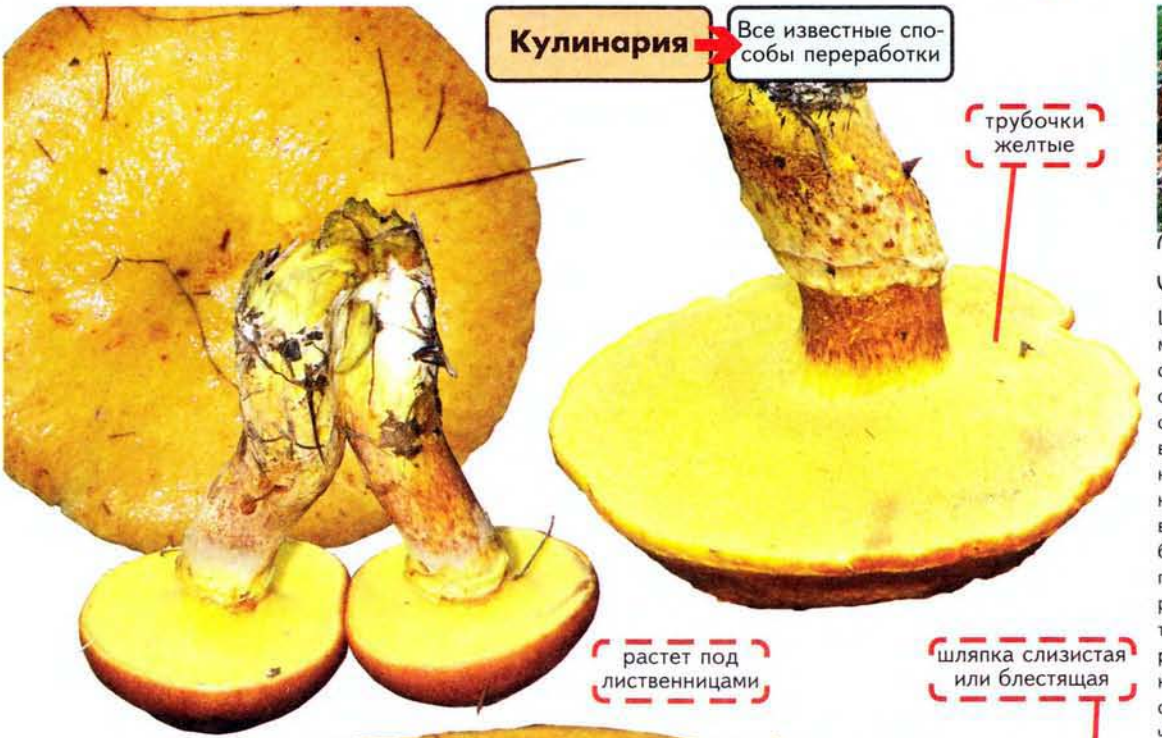
Гриб в природе **15**

Масштаб 1 : 1

Лучшие съедобные родственники

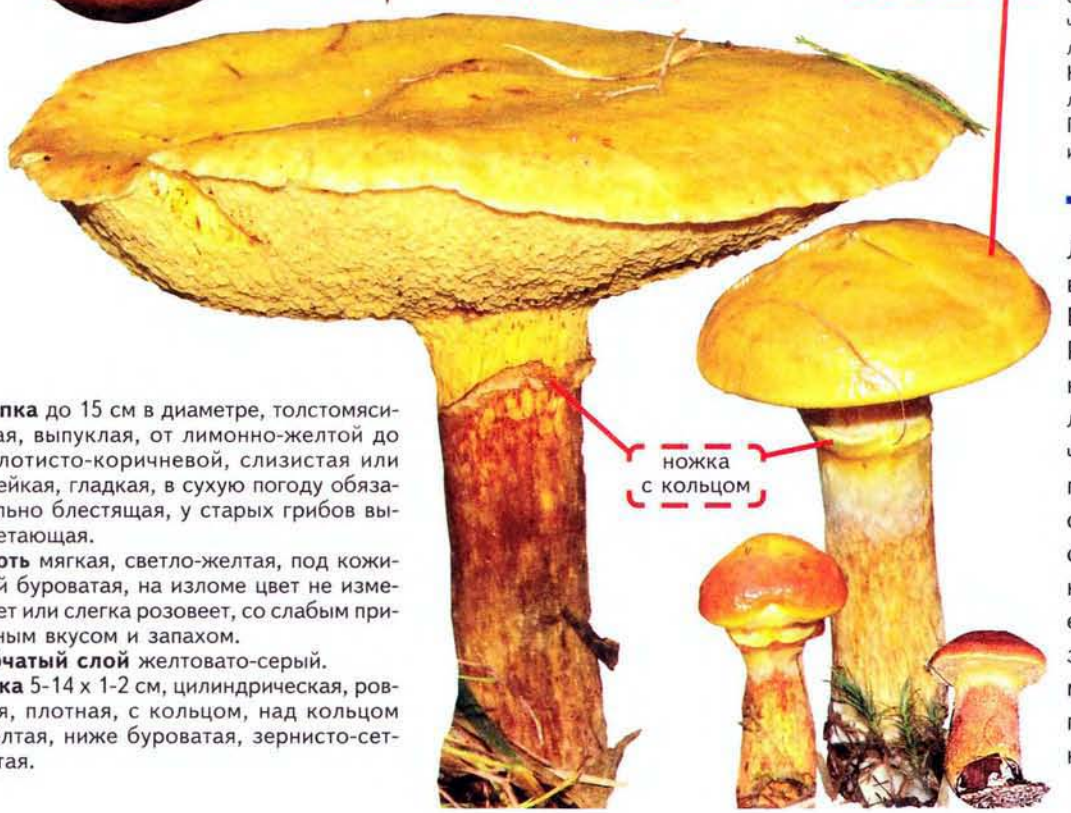
Масленок серый

Кулинария Все известные способы переработки



растет под лиственницами

шляпка слизистая или блестящая



Шляпка до 15 см в диаметре, толстомясистая, выпуклая, от лимонно-желтой до золотисто-коричневой, слизистая или клейкая, гладкая, в сухую погоду обязательно блестящая, у старых грибов выцветающая.

Мякоть мягкая, светло-желтая, под кожицей буроватая, на изломе цвет не изменяет или слегка розовеет, со слабым приятным вкусом и запахом.

Трубчатый слой желтовато-серый.

Ножка 5-14 х 1-2 см, цилиндрическая, ровная, плотная, с кольцом, над кольцом желтая, ниже буроватая, зернисто-сетчатая.

Шляпка до 10 см в диаметре, выпуклая, светло-серая, серо-бурая, с фиолетовым оттенком, слизистая. Мякоть белая, водянистая, на срезе синеющая, в основании ножки желтоватая (с возрастом буроватая), без особого вкуса и запаха. Трубчатый слой серовато-белый, серовато-бурый. Трубочки широкие, нисходящие по ножке. Ножка 5-8 х 1-2 см, плотная, с рано исчезающим широким белым кольцом.

Населяет лиственничные леса и посадки.

Период плодоношения: июль — сентябрь.

Лиственничные леса в средней полосе Европейской части России не встречаются. Но посадки лиственницы многочисленны, часто попадается она и в лесозащитных полосах. Посещать посадки лиственницы имеет смысл только из-за лиственничного масленка, который порой дает огромные урожаи.

КОЗЛЯК

Suillus bovinus

16 | Гриб в природе

Сезон: Июль — октябрь

Где растет: Сырые сосняки, заросшие сосной болота

Несъедобные или ядовитые двойники: Перечный гриб

О маслятах и их кулинарной ценности

Масштаб 1 : 1

В наших лесах растет шесть разных **маслят** (имеется в виду европейская часть России). Три вида встречаются массово и плодоносят обильно. Это ***маслята желтый, зернистый*** и ***желто-бурый*** (все растут под соснами). Два вида маслят занимают промежуточную нишу. Один встречается повсеместно, но плодоносит не слишком обильно — это ***козляк*** (его дерево — сосна), второй же, наоборот, встречается нечасто, зато дает сумасшедшие урожаи — это ***масленок лиственничный*** (растет, соответственно, под лиственницей). И, наконец, редкий и необильно плодоносящий гриб — ***масленок болотный*** (растет под соснами).

Маслята — одни из самых поздних грибов по части плодоношения. В теплые годы они могут встретиться в конце ноября.

Маслята отличаются превосходными вкусовыми качествами. Как и другие трубчатые грибы, все маслята можно сушить, солить, мариновать, консервировать, использовать свежими. Перед готовкой у маслят принято снимать со шляпки кожицу, чтобы грибы не темнели и чтобы избежать излишнего «ослизнения» блюда. С мелких шляпок удалить слизистую кожицу весьма непросто. Для этого грибы опускают на 2-3 мин. в кипящую подсоленную воду, а затем промывают в холодной воде. После такой обработки слизистый слой целиком легко отделяется от шляпок.

Кулинария — Все известные способы переработки

Мякоть гриба обладает сильным перечным (жгучим) вкусом. Несъедобен, но не ядовит. Будучи высушенным и растертым в порошок, может быть использован как приправа вместо жгучего перца. Известны случаи, когда отваренные и затем сильно обжаренные перечные грибы используют в качестве острой закуски к водке. Если гриб готовить достаточно долго, острый вкус практически совсем исчезает. Попав в общее грибное жаркое, перечный гриб не портит его, а придает пикантность.

Перечный гриб

Шляпка 3-12 см в диаметре, плоско-выпуклая, гладкая, по краю более тонкая и волнистая, желто-бурая или рыжеватая.

Мякоть плотная, упругая, беловато-желтоватая, на срезе цвет не меняет или слегка краснеет, с грибным запахом и приятным вкусом.

Трубчатый слой не отделяется от шляпки; трубочки с крупными и неровными угловатыми порами, при надавливании коричневеют.

Ножка 4-10 х 1-2 см, плотная, одного цвета со шляпкой или чуть светлее, книзу суженная или ровная.

ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ (ЧЕРНУШКА)

Lactarius necator

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Где растет

Любые леса, где есть береза

Сезон

Август — ноябрь

Гриб в природе **17**

Масштаб 1 : 1

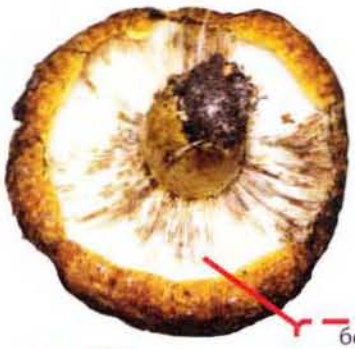
Лучшие съедобные родственники

Кулинария Засолка, маринование

концентрические зоны

Шляпка 4-30 см в диаметре, мясистая, плотная, липкая, оливково-бурого, почти черного цвета, со слабо заметными концентрическими зонами, у молодых грибов края шляпки волосистые.

Мякоть белая, на изломе буреющая, острая на вкус. Млечный сок обильный, белый, жгуче-острый.



белый млечный сок

Пластинки грязновато-белые или кремовые, с возрастом желтоватые, частые, тонкие, у старых грибов с буроватыми пятнами.

Ножка 2-8 х 1-3 см, плотная, с возрастом полая, книзу суженная, буровато-зеленая, с пятнами.

Рыжик сосновый

Рыжик еловый

Груздь желтый

Груздь синеющий

Груздь осиновый

ВОЛНУШКА РОЗОВАЯ

Lactarius pubescens

18 **Гриб в природе**

Сезон

Июнь — ноябрь

Где растет

Любые леса, где есть береза

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Лучшие съедобные родственники

Масштаб 1 : 1

Волнушка белая

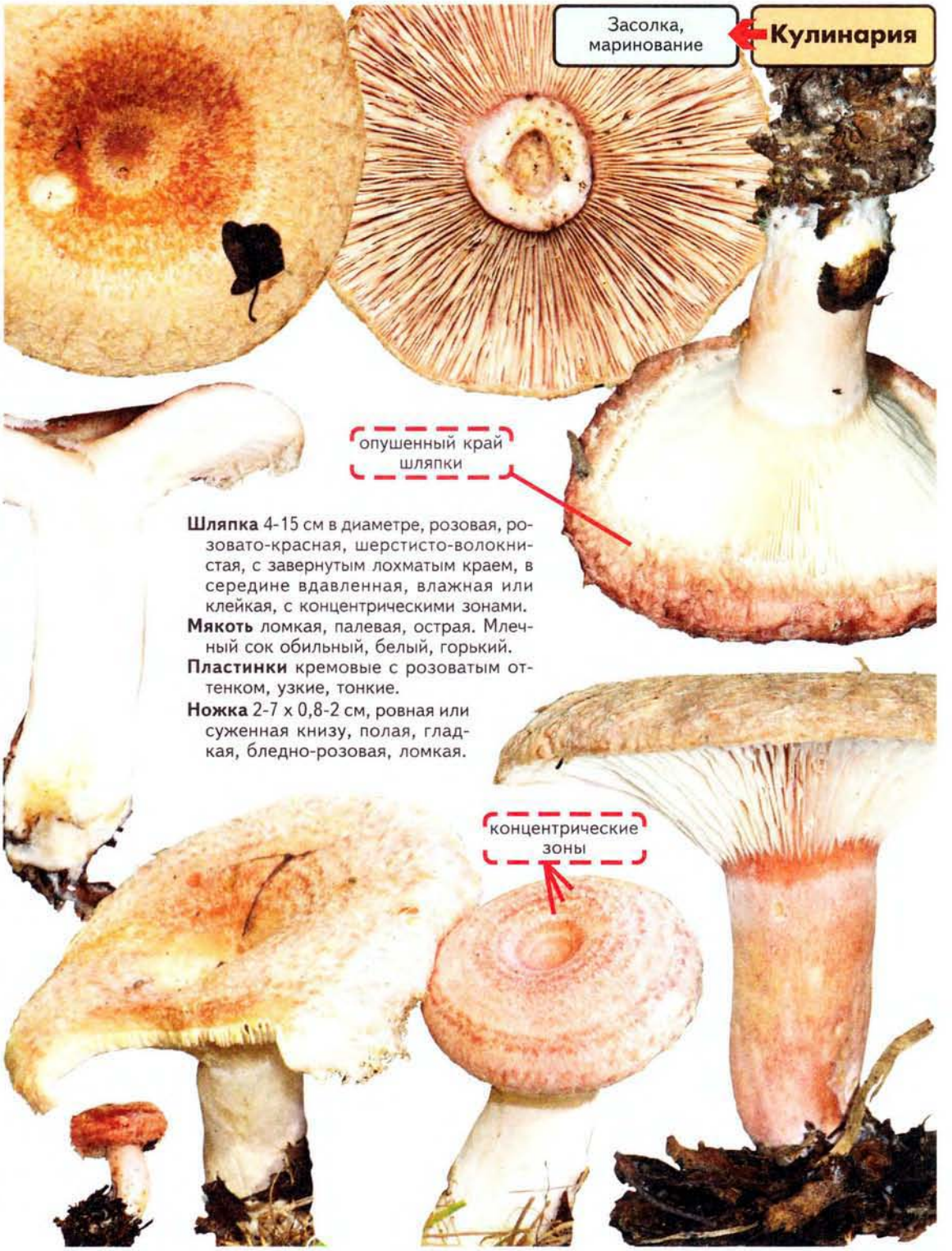
Шляпка 4-7 см, белая до слегка розоватой или кремово-белой, с желтовато-красноватыми размытыми пятнами, без кольцевых зон, пушисто-шелковистая, с завернутым вниз лохматым краем. Мякоть жгуче-едкая. Млечный сок белый, горький, со слабым приятным запахом герани.

Скрипица

Шляпка 6-25 см в диаметре, очень мясистая, плотная, плоская, с возрастом воронковидная, слабоопушенная, молочно-белая, с возрастом желтовато-белая и с желтыми пятнами. Мякоть плотная, толстая, жесткая, скрипучая, белая, очень горькая. Млечный сок обильный, жгуче-едкий, белый, на воздухе медленно желтеет. Пластинки белые или кремовые, нечастые, толстые. Ножка короткая и толстая, 3-10 х 1,5- 3,5 см, одного цвета со шляпкой. Гриб селится в любых лесах, где есть березы, плодоносит часто, большими группами. Время плодоношения: июль — октябрь.

Кулинария

Засолка, маринование



Шляпка 4-15 см в диаметре, розовая, розовато-красная, шерстисто-волокнистая, с завернутым лохматым краем, в середине вдавленная, влажная или клейкая, с концентрическими зонами.

Мякоть ломкая, палевая, острая. Млечный сок обильный, белый, горький.

Пластинки кремовые с розоватым оттенком, узкие, тонкие.

Ножка 2-7 х 0,8-2 см, ровная или суженная книзу, полая, гладкая, бледно-розовая, ломкая.

ГОРЬКУШКА

Lactarius rufus

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Где растет

Леса любого типа, болота

Сезон

Май — ноябрь

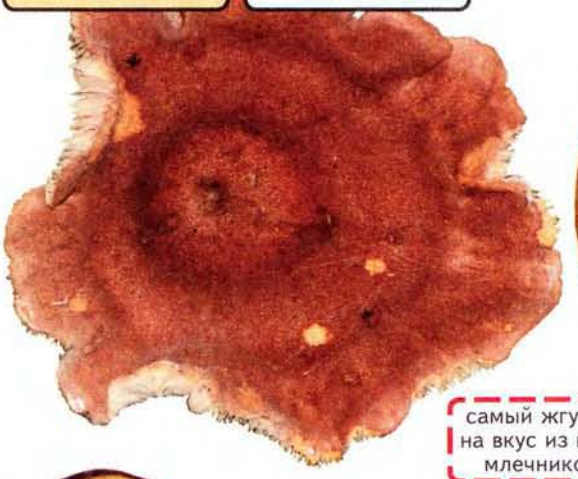
Гриб в природе

19

Масштаб 1 : 1

Лучшие съедобные родственники

Кулинария — Засолка, маринование



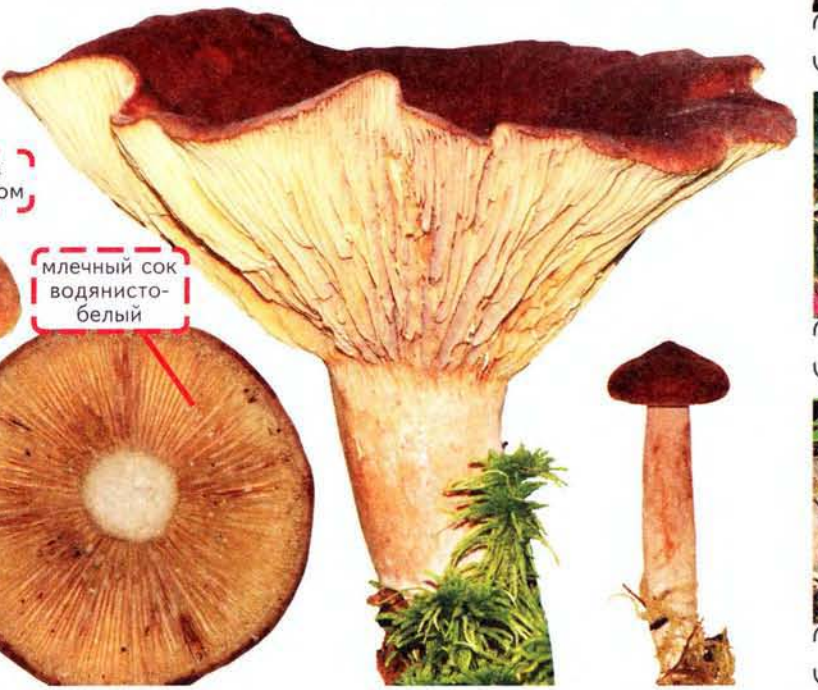
самый жгучий на вкус из всех млечников

Шляпка 3-8 см в диаметре, у молодых грибов плосковыпуклая, у зрелых — воронковидная, с выступающим бугорком или сосочком в центре, сухая, голая, красновато-коричневая.

Мякоть довольно плотная, у молодых грибов беловатая, с возрастом палевая. Млечный сок водянисто-белый, жгуче-острый, со слабым запахом древесины, на воздухе цвет не меняет.

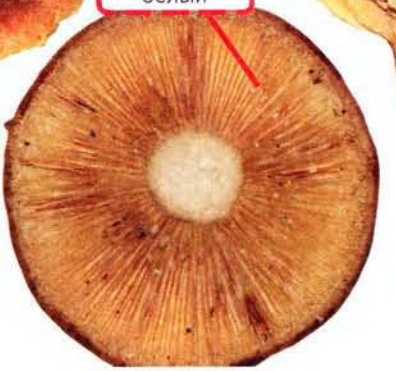
Пластинки нисходящие по ножке, у молодых грибов бледно-красновато-желтые, со временем бурые с беловатым налетом.

Ножка 4-8 х 1-1,5 см, одного цвета со шляпкой или чуть светлее, плотная, с возрастом полая, в основании пушисто-волокнистая.



шляпка с бугорком

млечный сок водянисто-белый



Серушка

Краснушка

Молочай

Гладыш

Млечник бурый

ВАЛУЙ

Russula foetens

20 **Гриб в природе**

Сезон

Июнь — начало ноября

Где растет

Леса любого типа

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Несколько слов о сыроежках

Масштаб 1 : 1

Кулинария

Засолка, маринование

Семья сыроежек велика, но довольно однообразна. Если не обращать внимания на окраску (которая не всегда столь яркая, как это принято сыроежкам приписывать), то все эти грибы на одно лицо и отличаются размерами да вкусом, и то не сильно. Как и родственные им груздь и млечники, сыроежки растут только там, где есть деревья. Это исключительно лесные грибы, селящиеся на почве. Даже если какой-то гриб и выберется на основание ствола или на старую гнилушку, грибница все равно располагается в земле. В наших лесах встречается более 80 видов сыроежек (не исключено, что больше 100), но различить их может только специалист и только при помощи микроскопа и химических реактивов, причем специалист не всякий, а такой, который много лет посвятил изучению этой группы грибов. К счастью, у нас с вами нет задачи научиться различать сто видов сыроежек: достаточно ограничиться тремя-пятью. От груздей и млечников сыроежки (и особенно подгруздки, которые чаще всего путают с груздями из-за схожих размеров и пропорций) отличить очень просто: у сыроежек на сломе или срезе никогда не выступает млечный сок.

Все сыроежки можно условно разделить на три группы: валуй, подгруздки и, как говорят в рекламе, обычные сыроежки. Последние, в свою очередь, бывают жгучими и нежгучими на вкус. При любом раскладе **все сыроежки однозначно съедобны**.

Шляпка 4-15 см в диаметре, округлая, полушаровидная, с возрастом плоско-распростертая, с рубчато-полосатым краем, охристо-желтая или желто-бурая, в сырую погоду очень слизистая, в сухую — блестящая. Кожица легко снимается.

Мякоть плотная, белая, у старых грибов желтоватая, на вкус жгуче-горькая.

Пластинки сначала белые, у зрелых грибов желтые или ржаво-желтые, с буроватыми пятнами и капельками прозрачной жидкости.

Ножка 4-10 х 1-3 см, белая, рыхлая, полая.

ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ

Russula delica

Несъедобные или ядовитые двойники
Нет

Где растет
Леса любого типа

Сезон
Июнь — начало ноября

Гриб в природе 21

Масштаб 1 : 1

Лучшие съедобные родственники

Кулинария В свежем виде*; засолка, маринование

Мякость плотная, белая, цвет на сломе не меняет; на вкус не едкая, зато пластинки очень едкие.

млечного сока нет

Шляпка 7-20 см в диаметре, чисто белая, иногда с буровато-желтыми пятнами, сухая.

Пластинки довольно тонкие, белые или голубовато-белые.

Ножка относительно короткая, 2-5 х 1-2 см, белая, с возрастом полая.

шляпка почти всегда с комочками земли

Подгруздки — сыроежки крупные, солидные, мясистые, с короткой толстой ножкой и широкой шляпкой — короче говоря, действительно похожи на грузди. Яркой окраской природа их не наградила: цвет шляпок меняется от белого до почти черного через сероватые или буроватые переходы. У грибов с белой шляпкой мякоть на сломе цвет не меняет, у окрашенных — темнеет. Все подгруздки с темнеющей мякотью в засолке становятся черными. Отмершие грибы из-за плотной мякоти разлагаются очень долго, при этом они чернеют и выглядят как бы обугленными.

Подгруздок черно-белый

Подгруздок черный

Подгруздок чернеющий

* Здесь и далее под определением **«в свежем виде»** имеется в виду **«для жарки и супов»**, а не то, что гриб можно есть сырым.

СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНАЯ

Russula aeruginea

22 | **Гриб в природе**

Сезон

Июнь — начало ноября

Где растет

Леса любого типа

Несъедобные или ядовитые двойники

Бледная поганка см. с. 63

Лучшие съедобные родственники

Масштаб 1 : 1

Кулинария

В свежем виде; засолка, маринование

Сыроежка желтая

Сыроежка зеленоватая

Сыроежка сине-желтая

Сыроежка пищевая

Сыроежка болотная

Шляпка до 12 см в диаметре, обычно светло-зеленая, серовато-зеленоватая, нередко грязно-беловатая с чуть заметным зеленым оттенком, в середине иногда слегка буроватая или оливковая, тонкомясистая, клейкая, при высыхании — блестящая, с более или менее рубчатым краем.

Пластинки сначала беловатые, с возрастом кремовые.

Ножка белая или почти одного цвета со шляпкой.

Мякоть белая, с приятным вкусом и запахом.

ЛИСИЧКА ЖЕЛТАЯ

Cantharellus cibarius

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Где растет

Леса любого типа

Сезон

Июль — начало ноября

Гриб в природе 23

Масштаб 1,5 : 1

Лучшие съедобные родственники

Кулинария — Все известные способы переработки

Шляпка 2-10 см в диаметре, мясистая, плотная, у молодых грибов выпуклая, часто плоская, с завернутым краем, у зрелых — воронковидная, с волнисто-лопастным краем, яично- или светло-желтая, одного цвета с ножкой и пластинками.

Мякоть у молодых грибов желтоватая, с возрастом белеющая, сухая, плотная, резинисто-ругая, вкус и запах приятные, напоминают аромат сухофруктов.

Пластинки нисходящие по ножке, очень невысокие, разветвленные, толстые, редкие, желтые.

Ножка 3-7 х 0,5-4 см, плотная, гладкая, цилиндрическая, сверху расширенная, книзу суженная.

Вороночник воронковидный

Ежевик желтый

Ежевик пестрый

Ежевик коралловидный

Рогатик кудрявый (грибная капуста)

СМОРЧОК НАСТОЯЩИЙ

Morchella vulgaris

24 **Гриб в природе**

Сезон

Апрель — май

Где растет

Леса, посадки, пожарища, вырубки

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Правда о сморчках

Запомните: все, что вы слышали или читали о ядовитости сморчков и сморчковых шапочек, — чистейшая ерунда. Это великолепные съедобные грибы с замечательным вкусом, абсолютно безопасные для здоровья человека.

Все сморчки и их родственники — грибы, растущие весной. Редко когда сморчки дотягивают с плодоношением до середины июня. Растут сморчки только в лесах, предпочитая лиственные леса, редколесья, склоны холмов и оврагов, гари, кострища, обочины дорог и тропинок — короче говоря, места, куда лучи весеннего солнца проникают легче всего. По той же причине любят сморчки песчаные почвы, так как последние прогреваются быстрее и наилучшим образом.

Масштаб 1 : 1

Кулинария

В свежем виде; сушка

Шляпка 5-8 см высотой, до 8 см в диаметре, желто-охристая, желто-бурая или светло-коричневая, округло-яйцевидной формы, по краю сросшаяся с ножкой, поверхность извилисто-складчатая, ячеистая. Ячейки правильной формы, многоугольные или более или менее округлые.

Мякоть восковидная, белая, нежная, ломкая, с приятным запахом и вкусом.

Ножка 3-7 х 1-2 см, полая, цилиндрическая, книзу немного расширенная, беловатая, желтоватая или буроватая.

Местообитание — леса различного типа, на перегнойной почве, часто на пожарищах, в песчаных и мшистых местах, на опушках леса, в междурядьях посадок, вдоль дорог, канав, на вырубках.

Сморчок полусвободный

СМОРЧОК КОНИЧЕСКИЙ

Morchella conica

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Где растет

Леса, посадки, опушки, вырубки

Сезон

Март — май

Гриб в природе 25

Масштаб 2 : 1

Лучшие съедобные родственники

Сморчковая шапочка

края шляпки приросшие к ножке

Шляпка до 3 см в диаметре и до 10 см высотой, удлиненно-коническая, серо-бурая, серо-зеленая, черно-бурая, по краям сросшаяся с ножкой, поверхность ребристо-ячеистая, с вытянутыми ромбоидальными ячейками, отделенными друг от друга темноокрашенными перегородками.

Мякоть восковидная, ломкая, беловатая, в сыром виде без особого запаха и вкуса.

Ножка 2-5 х 1,5-3 см, белая или желтоватая, цилиндрическая, внутри полая, светло-буроватая или желтоватая.

гриб внутри полый

Нередко шляпка конического сморчка бывает почти круглой

Шляпка гладкая или складчатая, колокольчатая, наперстковидная или яйцевидная, на вершине иногда слегка вдавленная, светло-бурая, высотой 1-3 см. Ножка 5-10 х 1-1,5 см, беловатая, светло-желтоватая или красноватая, очень хрупкая, гладкая, с возрастом полая. Появляется в лиственных и смешанных лесах, часто в низинах около молодых лип и осин. Время плодоношения: конец апреля — июнь.

Сморчки часто растут большими группами

Кулинария — В свежем виде; сушка

СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Gyromitra esculenta

26 **Гриб в природе**

Сезон

Конец марта — начало июня

Где растет

Лиственные и хвойные леса, посадки

Несъедобные или ядовитые двойники

В России — нет

Правда о строчках

Масштаб 1,5 : 1

Давайте раз и навсегда разберемся с ядовитостью **строчков**, поскольку мнений по этому вопросу слишком много и сведения самые противоречивые.

1. Строчки могут быть ядовитыми (в том числе смертельно), а могут и не быть. Во-первых, ядовитость каждого конкретного строчка зависит от местности, где он вырос. Чем теплее погодные условия местности, тем выше вероятность того, что строчок будет синтезировать и накапливать яд. В целом теплота местности определяется таким метеорологическим понятием, как «сумма положительных среднесуточных температур». Грибы на нее реагируют очень четко. В Европе зона, где эта «сумма» достигает значений, с которых строчки начинают образовывать ядовитые вещества, проходит по Чехии — Польше и распространяется на запад и юг от этих стран. Отсюда понятно, почему все европейские авторы считают строчки ядовитыми, а наши — большей частью нет. Действительно, в холодной России строчкам не хватает тепла, чтобы полноценно «ядовититься».

2. Как и у самых разных живых существ (в том числе и у человека), у грибов бывают географические расы. К примеру, сибирские красные мухоморы существенно «пьянее» и галлюциногеннее центральноевропейских. Так вот, западноевропейские расы строчков гораздо более склонны образовывать яд, чем восточноевропейские и сибирско-дальневосточные. Это тоже «плюсик» в адрес ядовитости «у них» и съедобности «у нас».

3. Ни в коем случае не доверяйте книгам, где написано, что яд строчков разлагается после кипячения или продолжительной сушки. Нет, нет и еще раз нет. Как и яд бледной поганки, яд строчков не разлагается ни при каких условиях, которые вы только можете создать на кухне.

4. Ядовитость строчков обычно огульно переносится на их родственников (сморчки, сморчковые шапочки). Это домыслы: достоверные случаи отравления сморчками неизвестны. Наверное, это что-то из серии «укушенный змеей боится пестрой ленты».

5. Из всех строчков, которые определяют как ядовитые, в той же Европе самыми частыми врагами людей оказываются вовсе не весенние строчки (обыкновенный и гигантский), которые собирают больше всего. Пальму первенства несет здесь **строчок осенний**, который плодоносит в сентябре — октябре и большей части грибников вовсе неизвестен. Опять-таки обратите внимание на действие «суммы положительных среднесуточных температур». У осеннего строчка за весну и лето набирается гораздо большая «сумма», чем у весенних строчков за весну.

6. Симптомы отравления строчками следующие: сильная рвота, водяной понос, головные боли, усталость, сильные боли в желудке и в области печени, судороги, желтуха, иногда нарушение пульса, конвульсии, одышка, бред. Симптомы проявляются через 5-6 часов после употребления ядовитых строчков в пищу и могут продолжаться 1-2 дня. У людей с ослабленной легочной деятельностью и сердечной недостаточностью может наступить смерть.

7. Достоверно установлено, что токсины ядовитых строчков обладают канцерогенным действием.

Это объективная информация, основываясь на которой вы можете принимать решение, собирать строчки или нет.

Шляпка до 14 см в диаметре, неправильно-округлая или угловатая, внутри полая, мозговидная, коричневая.

Мякоть белая, восковидная, тонкая, очень ломкая, со своеобразным запахом, без особого вкуса.

Ножка 3-6 х 1,5-3 см, беловатая или сероватая, полая, к основанию суженная.

Строчок осенний

Шляпка 5-6 см высотой, 7-12 см шириной, седловидно-лопастная, с 2-4 вершинами, каштаново-бурая. Лопасти по краю сросшиеся.

Ножка 4-10 х 1,5-3 см, цилиндрическая, беловатая или слегка розоватая, полая.

Населяет сыроватые сосновые и сосново-березовые леса, растет небольшими группами или одиночно по обочинам дорог, на опушках, на вырубках.

Время плодоношения: сентябрь — октябрь.

Кулинария

В свежем виде; сушка

СТРОЧОК ГИГАНТСКИЙ

Discina gigas

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Где растет

Леса с участием березы, на богатой почве

Сезон

Апрель — начало июня

Гриб в природе

27

Масштаб 1 : 1,5

Кулинария — В свежем виде; сушка

Лучшие съедобные родственники

Гриб очень крупный, 5-15 см высотой, до 30 см в поперечнике.

Шляпка бесформенная, мозговидная, с волнисто-складчатой поверхностью, светло-бурая или охряно-бурая, почти полностью приросшая к ножке.

Мякоть белая или сероватая, без особого вкуса и запаха.

Ножка 3-6 х 6-10 см, беловатая, внизу грязно-белая, водянистая, полая.

Лопастник ямчатый

Лопастник курчавый

Ослиное ухо

Лопаточка грибная

Блюдечко оранжевое

ОПЕНОК ОСЕННИЙ

Armillaria ostoyae

28

Гриб в природе

Сезон

Август — начало ноября

Где растет

Леса любого типа, на древесине, реже на почве

Несъедобные или ядовитые двойники

Ложноопенок серно-желтый

Разные виды осеннего опенка

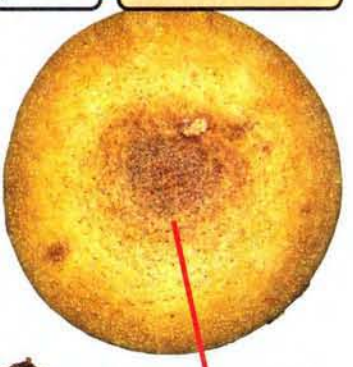
Масштаб 1 : 1,5

Ложноопенок серно-желтый

Несъедобен. От осеннего опенка отличается серно-желтым цветом и горьким вкусом мякоти.

Кулинария

Все известные способы переработки



чешуйки на шляпке

Шляпка 3-5 см в диаметре, но у крупных форм может достигать 15 и даже 20 см, у молодых грибов выпуклая и с завернутым внутрь краем, с возрастом распростертая, с плоским бугорком в центре, от светло-бежевой до желто-, серо- или буро-коричневой, в центре более темная, с чешуйками, которые могут быть разного цвета (белые, желтые, бурые, коричневые, черные).

Мякоть тонкая, белая, с приятным запахом и вкусом.

Пластинки от белых до желтовато-белых или даже желтых, с пятнами или без них.

Ножка до 20 см высотой, до 2 см в диаметре, упругая, плотная, под шляпкой светлее, в основании более темная и иногда вздутая, с кольцом или без него.

пластинки светлые

ножка с кольцом

ОПЕНОК ЛЕТНИЙ

Kuehneromyces mutabilis

Несъедобные или ядовитые двойники

Галерина окаймленная

Где растет

В лиственных и хвойных лесах, на древесине

Сезон

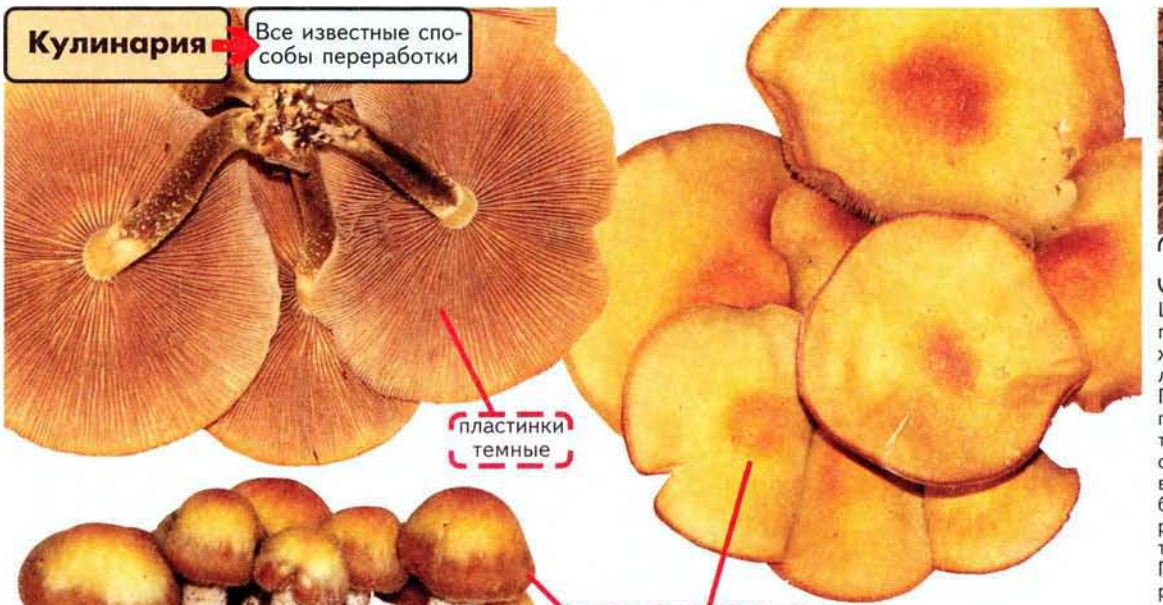
Август — начало ноября

Гриб в природе 29

Масштаб 1 : 1

Лучшие съедобные родственники

Кулинария Все известные способы переработки



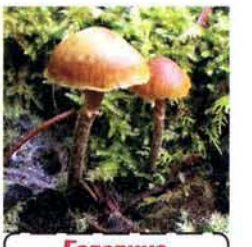
Шляпка до 8 см в диаметре, довольно водянистая и тонкая, у молодых грибов полусферическая, с возрастом от плоско-выпуклой до полностью распростертой, рыжевато-коричневая, желто-бурая, с четкими цветовыми концентрическими зонами, в центре с плоским бугорком и более яркая.

Пластинки у молодых грибов закрыты паутинистым покрывалом, беловатые, с возрастом становятся ржаво-коричневыми.

Ножка до 10 см высотой, до 1 см в диаметре, ровная или согнутая, полая, коричневая, с чешуйчатым буроватым кольцом или его остатками, ниже кольца темно-бурая, чешуйчатая.

Ложноопенок кирпично-красный

Шляпка 5-10 см, кирпично-красная, часто с желтым, серым или зеленоватым оттенком. Пластинки у молодых грибов закрыты беловато-желтым покрывалом, серо-желтого цвета, с возрастом становятся бледно-фиолетово-коричневыми. Мякоть желтоватая, чуть горькая. Гриб традиционно употребляется в пищу в Северной Америке, Северной и Южной Европе, у нас — на севере страны (Чувашия, Карелия). Для удаления горечи и улучшения запаха и вкуса шляпки этого опенка следует отварить 15-20 минут в подсоленной воде, а затем несколько раз промыть, каждый раз при этом отжимая шляпки.



Галерина окаймленная

Селится чаще в хвойных лесах, на почве и древесине, среди мхов. Время плодоношения: август — сентябрь. Редок. **Смертельно ядовитый гриб, содержащий те же ядовитые вещества, что и бледная поганка.** От летнего опенка отличается равномерной (без явных зон) окраской шляпки и белым налетом на ножке.

ОПЕНОК ЗИМНИЙ (ЗИМНИЙ ГРИБ)

Flammulina velutipes

30

Гриб в природе

Сезон

Круглый год, пик: октябрь — январь

Где растет

Леса и парки, на живой и мертвой древесине

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Зимний опенок в разное время года

Масштаб 1 : 1,5

Весна

Лето

Осень

Зима

Японский сорт зимнего гриба

Кулинария

Все известные способы переработки

ножка без кольца

шляпка клейкая или блестящая

снег грибу не страшен

Шляпка 2-10 см в диаметре, медово-желтого цвета, в центре более темная, влажная, слизистая, клейкая, при подсыхании блестящая.

Мякоть желтоватая или кремовая, слегка водянистая, с приятным вкусом и запахом.

Пластинки светло-желтые или кремовые, с возрастом темнеющие, довольно редкие, широкие.

Ножка 3-10 х 0,5-0,8 см, упругая, плотная, снизу бархатистая, темно-коричневая, почти черная, в верхней части более светлая, желтоватая.

ВЕШЕНКА УСТРИЧНАЯ

Pleurotus ostreatus

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Где растет

Леса и парки, на живой и мертвой древесине

Сезон

Круглый год, пик: август — ноябрь

Гриб в природе 31

Масштаб 1 : 1,5

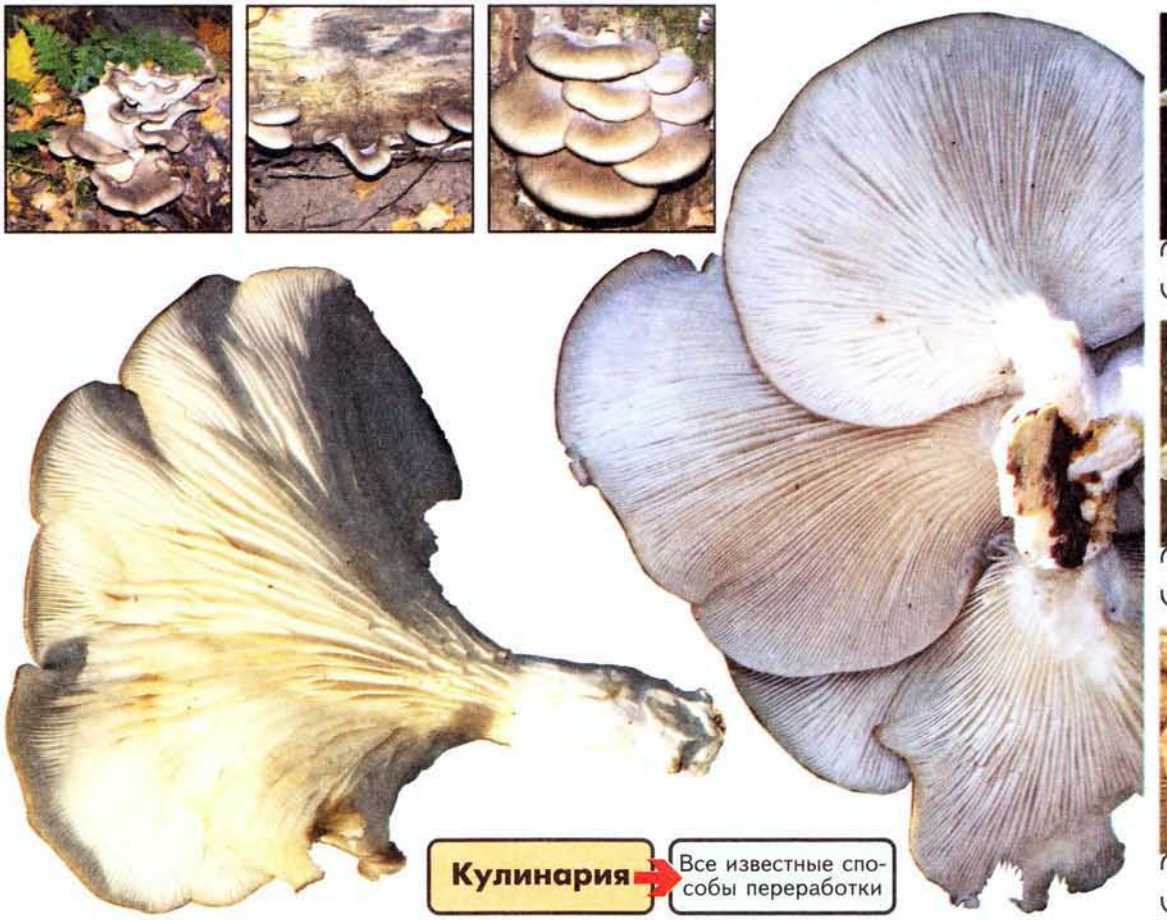
Лучшие съедобные родственники

Вешенка зимой

Шляпка 6-30 см в диаметре, боковая, полукруглая, ухо-видная или раковинообразная, у молодых грибов с загнутым вниз краем, тонкомясистая, гладкая, серая, темно-коричневая, оливковая, сине-черная или темно-коричневая.

Пластинки нисходящие по ножке, редкие, толстые, белые, с возрастом желтеют.

Ножка плотная, белая, эксцентрическая до боковой, в основании волосистая.



Кулинария → Все известные способы переработки

Вешенка рожковидная

Вешенка зеленая

Вешенка легочная

Вешенка дубовая

Вешенка лососевая

БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Choiromyces meandriformis

32

Гриб в природе

Сезон

Август — конец ноября

Где растет

Леса и посадки, в сухой и рыхлой почве

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Как найти трюфель

Масштаб 1 : 1

«Правильный» бугорок: надо копать

Трюфель вырос среди травы

Трюфель вырос на голой земле

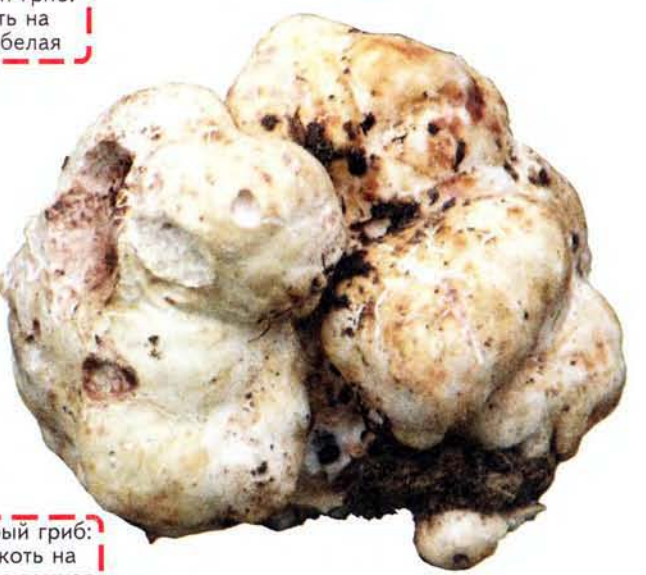
Урожай одного «гнезда»

Любимое местообитание

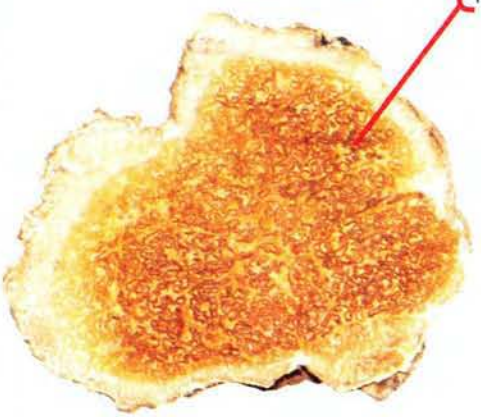
Кулинария

В свежем виде; сушка

молодой гриб: мякоть на срезе белая



старый гриб: мякоть на срезе темная



Гриб неправильной формы, напоминает клубень картофеля или топинамбура, и может весить до 1 кг и даже более. Его обычные размеры 5-15 см. В основании гриб несколько сужен; при высыхании он сильно уменьшается в объеме. Молодой трюфель покрыт гладкой кожицей беловатого цвета, с возрастом становится светло-бурым, с желтым оттенком, на его поверхности появляются бугорки, складки и трещины.

Мякоть достаточно сухая, у молодого гриба светлая, почти белая, на срезе с бледно-серыми прожилками, как бы мраморная. У старого трюфеля мякоть становится коричневато-желтой с темно-коричневыми прожилками, ее запах резко усиливается. Запах у гриба хоть и своеобразный, но очень приятный и, главное, сильный. Вкус также достаточно выразительный.

МОКРУХА СОСНОВАЯ

Chroogomphus rutilus

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Где растет

Сосновые леса, сосновые посадки

Сезон

Июль — октябрь

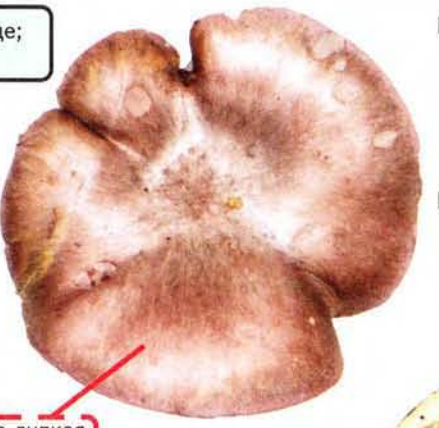
Гриб в природе 33

Масштаб 1 : 1

Лучшие съедобные родственники

Кулинария — В свежем виде; сушка

пластинки с возрастом темные



шляпка липкая или блестящая

Шляпка 3-12 см, от выпуклой до распростертой, со слегка загнутым вниз краем, красно-желто-коричневая, липкая, в сухую погоду — блестящая.

Пластинки спускаются вниз по ножке, от оливковых до желтовато-серо-красноватых, с возрастом темнеют.

Мокруха пятнистая

Мокруха розовая

Ножка 4-12 х 1 см, к основанию обычно сужающаяся, от волокнистой до чешуйчатой, почти одного цвета со шляпкой, но в основании желтая.

Мякоть винно-красная, в ножке более желтая.

ножка в основании оранжево-желтая

растет под соснами

Правда о мокрухах

Мокрух в России шесть видов. Под соснами растут **мокруха сосновая**, **мокруха коралловая** и **мокруха розовая**. Под лиственницами встречаются **мокрухи пятнистая** и **стройная**. Под елью нашла себе пристанище **мокруха еловая**. Многие относятся к мокрухам пренебрежительно и считают, что собирать их можно только от безысходности. Да, грибы эти по вкусу уступают родственным им маслятам, не говоря уж о белых и шампиньонах. Зато мокрухи — абсолютные чемпионы наших лесов по содержанию питательных веществ и антибиотиков. Белый гриб «отдыхает» по сравнению с этим живым комбинатом белков, углеводов и аминокислот и аптекой в придачу.

МОКРУХА ЕЛОВАЯ

Gomphidius glutinosus

34 **Гриб в природе**

Сезон

Июль — конец ноября

Где растет

Леса и посадки с участием ели

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Еще несколько съедобных трубчатых грибов

Масштаб 1 : 1,5

Гиродон желтый

Шишкогриб хлопьеножковый

Дубовик оливково-бурый

Дубовик укорененный

Корневец желтый (растет под землей)

Шляпка 4-14 см в диаметре, толстая, гладкая, в молодости слизистая, затем липкая до блестящей, серая, с возрастом коричневеет и даже чернеет (или с черными пятнами).

Пластинки от беловатых до винно-серых, толстые, редкие, с возрастом чернеют.

Мякоть мягкая, ломкая, нежная, светлая, в нижней части ножки ярко-желтая.

Ножка 4-10 х 1-2 см, в молодости слизистая, в основании лимонно-желтая.

Кулинария

В свежем виде; сушка

шляпка липкая или блестящая
в основании ножка на срезе ярко-желтая
ножка с остатками слизистого кольца
пластинки зрелого гриба чернеют
растет под елями

СИНЯК

Gyroporus cyanescens

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Где растет

Дубравы и сосняки, на песчаных почвах

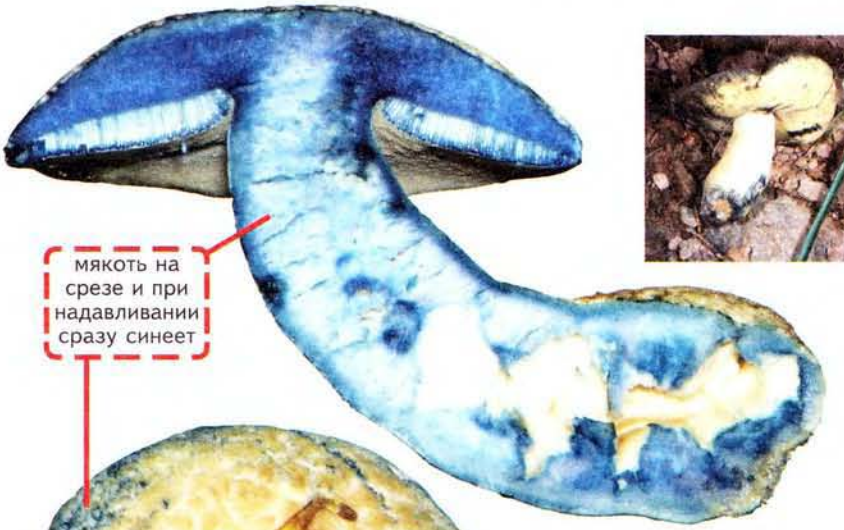
Сезон

Июль — октябрь

Гриб в природе 35

Масштаб 1 : 1

Лучшие съедобные родственники

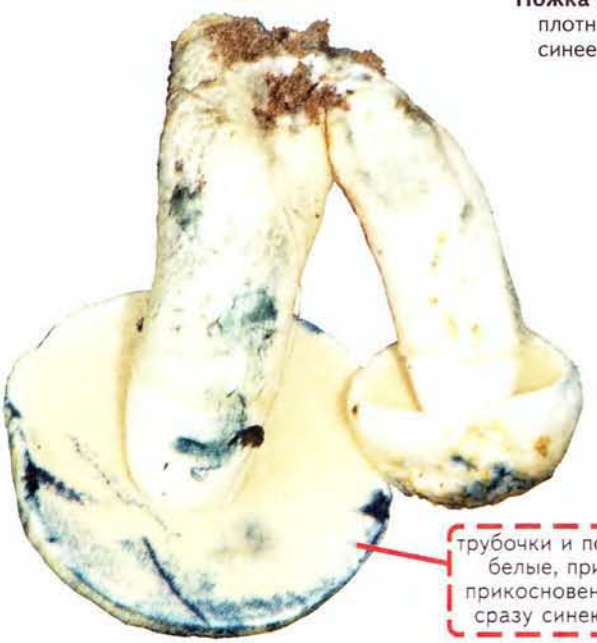


мякоть на срезе и при надавливании сразу синеет

Синяк занесен в Красную книгу (как и *каштановый гриб*, см. колонку справа). Гриб населяет дубравы и сосняки, предпочитает песчаную почву.

Кулинария Все известные способы переработки

Шляпка 5-15 см в диаметре, в молодом возрасте выпуклая, с возрастом плоская, беловатая или буровато-желтоватая, пушисто-войлочная, от прикосновения синеет.
Мякоть толстая, белая, на срезе быстро синеет, без особого вкуса и запаха.
Трубчатый слой белый или соломенно-желтый, мелкопористый, от прикосновения моментально синеет.
Ножка 6-10 х 1,5-3 см, клубневидная, у молодых грибов плотная, у зрелых — рыхлая, полая. От прикосновения синеет.



трубочки и поры белые, при прикосновении сразу синеют

Каштановый гриб

Шляпка 4-10 см, сухая красновато-бурая до каштановой. Мякоть белая, на срезе цвет не меняет, с грибным запахом, на вкус чуть горьковатая. Трубчатый слой белый или желтовато-кремовый. Ножка 4-7 х 1-3 см, цилиндрическая гладкая, красновато-бурая, внутри полая.

Ложная лисичка

Ложная лисичка долго несправедливо считалась ядовитой. Сейчас гриб полностью реабилитирован, однако собирают его нечасто: наветы все еще тяготеют над репутацией. Шляпка от 2 до 10 см в диаметре, оранжево-красная, к старости выцветающая, слегка пушистая. Мякоть розовато- и оранжево-желтая, мягкая. Пластинки частые, разветвленные, одного цвета со шляпкой. Ножка 5 х 0,6-1,0 см, плотная, с возрастом полая, одного цвета со шляпкой. Ложная лисичка селится в хвойных и смешанных лесах на подстилке, часто попадается на гниющих пнях и возле муравейников.

СВИНУШКА ТОЛСТАЯ

Paxillus atrotomentosus

36 **Гриб в природе**

Сезон

Июль — октябрь

Где растет

Сосновые леса, на сосновых корнях и пнях

Несъедобные или ядовитые двойники

Свинушка тонкая см. с. 63

Лучшие съедобные родственники

Масштаб 1 : 1,5

Кулинария

Все известные способы, кроме сушки

в отличие от свинушки тонкой мякоть на срезе коричневеет очень медленно

Свинушка уховидная

Свинушка уховидная чем-то похожа на вешенку. Шляпка 2-8 см в диаметре, уховидная, оливковая, коричнево-желтая, коричневая. Пластинки оливково-желтые. Ножка отсутствует или боковая и очень короткая. Мякоть бледно-желтоватая, плотная.

Селится в хвойных лесах, на древесине хвойных пород (пни, стволы), часто на деловой древесине.

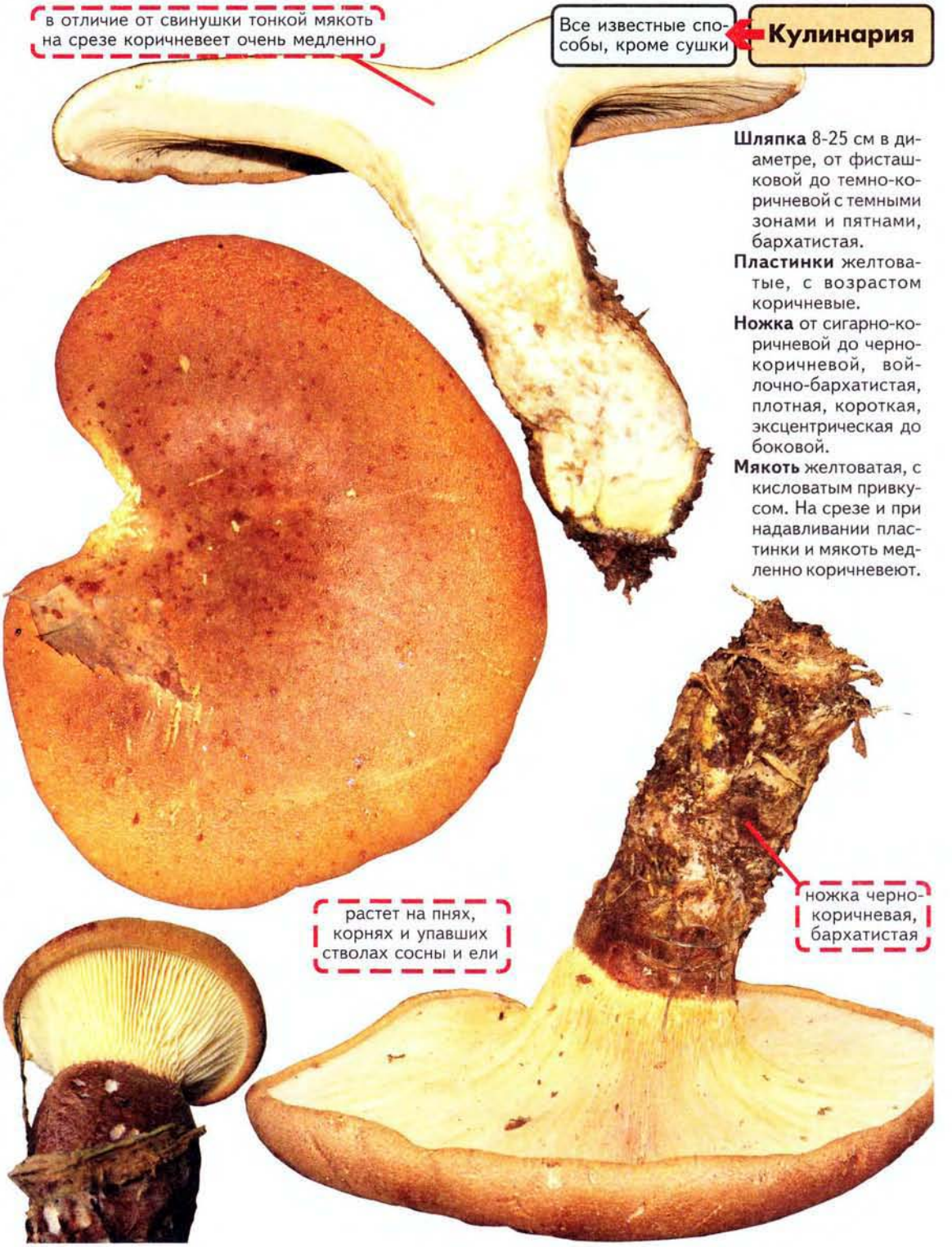
Период плодоношения: август — октябрь.

Свинушка чешуйчатая

Свинушка чешуйчатая — самая редкая из наших свинушек. Шляпка 4-8 см в диаметре, распростертая, коричневато-желтая с крупными темно-серо-коричневыми приросшими чешуйками. Пластинки желтые. Ножка 4-8 х 1-2 см. Мякоть желтоватая.

Гриб селится только в лесах с участием ольхи, так как образует с ней микоризу.

Период плодоношения: июль — август.



растет на пнях, корнях и упавших стволах сосны и ели

ножка черно-коричневая, бархатистая

Шляпка 8-25 см в диаметре, от фисташковой до темно-коричневой с темными зонами и пятнами, бархатистая.

Пластинки желтоватые, с возрастом коричневые.

Ножка от сигарно-коричневой до черно-коричневой, войлочно-бархатистая, плотная, короткая, эксцентрическая до боковой.

Мякоть желтоватая, с кисловатым привкусом. На срезе и при надавливании пластинки и мякоть медленно коричневеют.

ГЛАДЫШ

Lactarius trivialis

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Где растет

Влажные сосновые леса, окраины сосновых болот

Сезон

Июль — октябрь

Гриб в природе 37

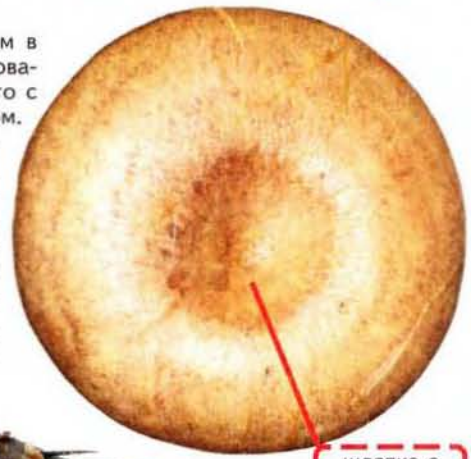
Масштаб 1 : 1,5

Правда о млечниках

Кулинария Засолка, маринование

Шляпка 7-15 см в диаметре, розовато-бурая, часто с серым оттенком.

Мякоть светло-желтая, палевая. Млечный сок водянисто-белый, цвет на воздухе не изменяет или чуть желтеет, слабоострый, часто с запахом селедки.



Пластинки молодых грибов беловатые, зрелых — от палевых до розоватых, часто с ржавыми пятнами, на изломе серо-зеленые.

Ножка 5-12 х 1-2,5 см, полая, одного цвета со шляпкой или светлее ее.

Млечники — это таки грибы, которые на сре зе выделяют млечны сок. У большинства и них млечный сок белый реже он может быт желтым, прозрачны или даже морковно красным, как у рыжико Почти все млечники со бирают для засолки, та как подавляющее боль шинство их отличаетс горьким или жгучи вкусом, исчезающи после вымачивания ил отваривания. Все млеч ники — исключительн лесные грибы.

К собственно млечни кам относятся те млеч ники, которые не рыжи ки и не грузди. За почт единственным исключе нием (молочай) они той или иной степен жгучие. Обычно собира ют 5-10 видов этих гри бов, хотя брать для за солки можно любые Самый массовый и млечников — горькуш ка. Из-за жгучего вкус почти все млечники счи таются в Европе ядови тыми, но мы знаем, чт это из-за того, что он там не умеют солить мариновать, а тащат вс в рот сырым. Млечник с красными, красно-ко ричневыми, желто-крас ными и оранжевыми плодовыми телами мо жет отличить друг о друга только специа лист, а таких грибов нас два десятка видов Для грибника особог смысла в различени млечников нет, можн пользоваться двумя на дежными признаками если гриб жгучий н вкус и с млечным со ком — значит, годен засолке.

МУХОМОР СЕРО-РОЗОВЫЙ

Amanita rubescens

38 **Гриб в природе**

Сезон

Июнь — октябрь

Где растет

Лиственные и смешанные леса

Несъедобные или ядовитые двойники

Мухоморы пантерный и красный см. с. 63

Дополнительная информация

Масштаб 1 : 1,5

Надежнее всего гриб отличается от ядовитых мухоморов наличием четко выраженного полосатого кольца на ножке.

Спутать красный мухомор и мухомор серо-розовый очень непросто...

мякоть на срезе и в местах червоточин постепенно краснеет

У гриба есть редкая и очень красивая разновидность, которая отличается от обычной ярко-желтым кольцом на ножке. Такие серо-розовые мухоморы также несъедобны.

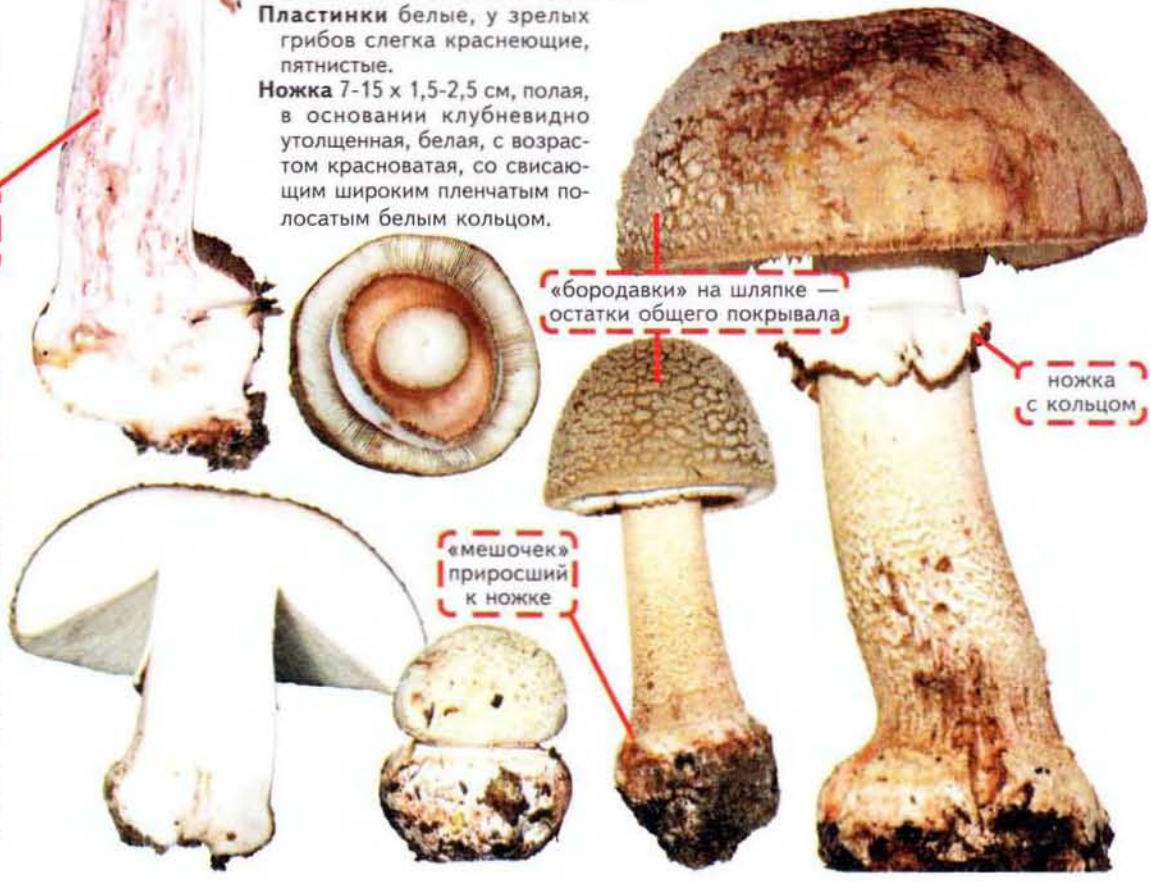
В свежем виде **Кулинария**

Шляпка 8-18 см в диаметре, грязновато-красноватая или серо-розовая, покрыта грязно-серыми хлопьями, в сырую погоду слизистая.

Мякоть белая, на изломе краснеет.

Пластинки белые, у зрелых грибов слегка краснеющие, пятнистые.

Ножка 7-15 х 1,5-2,5 см, полая, в основании клубневидно утолщенная, белая, с возрастом красноватая, со свисающим широким пленчатым полосатым белым кольцом.



ПОПЛАВОК СЕРЫЙ

Amanita vaginata

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Где растет

Леса любого типа

Сезон

Июль — начало октября

Гриб в природе 39

Масштаб 1,5 : 1

Правда о поплавках

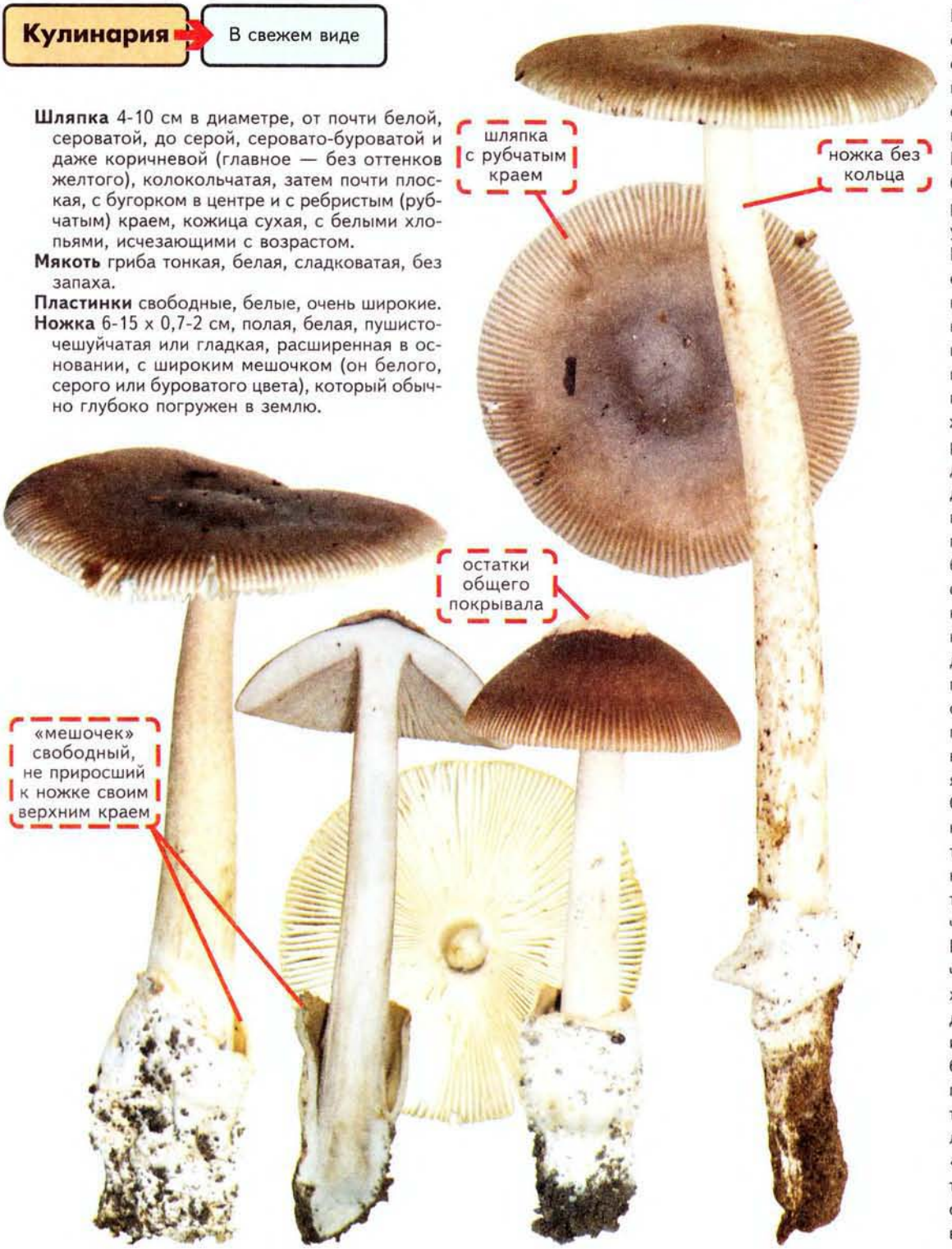
Кулинария — В свежем виде

Шляпка 4-10 см в диаметре, от почти белой, сероватой, до серой, серовато-буроватой и даже коричневой (главное — без оттенков желтого), колокольчатая, затем почти плоская, с бугорком в центре и с ребристым (рубчатым) краем, кожица сухая, с белыми хлопьями, исчезающими с возрастом.

Мякоть гриба тонкая, белая, сладковатая, без запаха.

Пластинки свободные, белые, очень широкие.

Ножка 6-15 х 0,7-2 см, полая, белая, пушисточешуйчатая или гладкая, расширенная в основании, с широким мешочком (он белого, серого или буроватого цвета), который обычно глубоко погружен в землю.


шляпка с рубчатым краем
ножка без кольца
остатки общего покрывала
«мешочек» свободный, не приросший к ножке своим верхним краем

Все поплавки отличаются хрупкой консистенцией. На ножке у них нет кольца; гриб выходит из свободного, охватывающего ножку мешочка. Пластинки поплавков белые, край шляпки — рубчато-полосатый (как у некоторых сыроежек). Поплавки, или, как их еще называют, толкачики, различаются в основном по окраске шляпки. В целом не имеет значения, какой поплавок вы сорвали — желтый, серый, шафранный или какой-то другой, — все они съедобны. Следует иметь в виду, что у всех видов поплавков могут быть белые, «альбиносные» формы. Тогда виды становятся совершенно неотличимы друг от друга, и все белые поплавки принимают за один вид — белый поплавок. И это неправильно, т. к. есть настоящий *белый поплавок*. Он массивнее, толще, крупнее всех прочих (в том числе и окрашенных), ножка его покрыта белыми волокнисто-чешуйчатыми поясками. Поплавки собирают нечасто, эти маленькие мухоморы очень хрупки, даже сыроежки дадут им фору. Однако на безгрибье поплавки могут здорово выручить. К тому же, когда гриб молод и еще сидит в «яйце» (или только-только разорвал его), он вполне плотный и вкус его лучше.

ПОПЛАВОК БЕЛЫЙ

Amanita mairei

40

Гриб в природе

Сезон

Июнь — октябрь

Где растет

Лиственные и смешанные леса

Несъедобные или ядовитые двойники

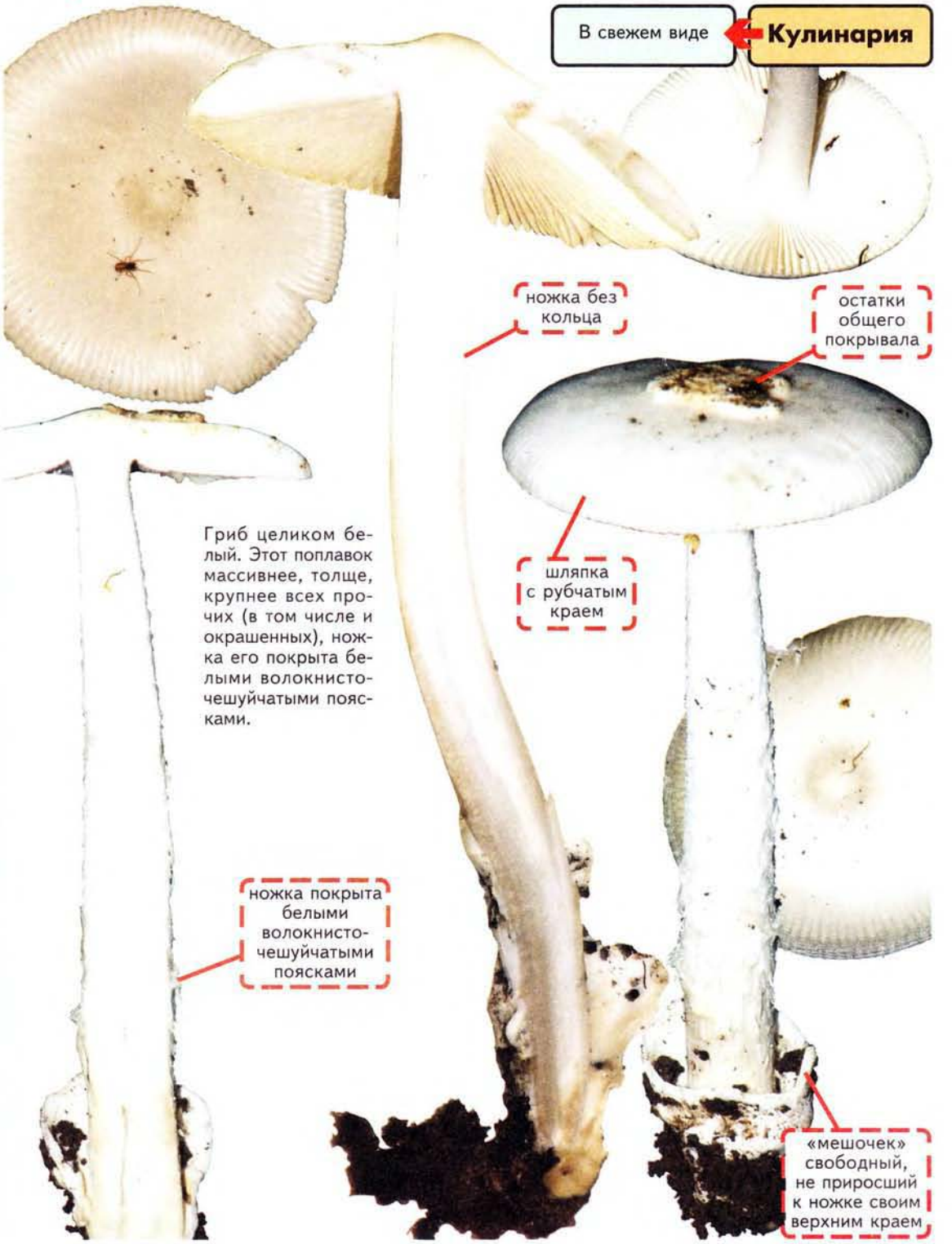
Мухомор вонючий
см. с. 63

Чтобы лучше запомнить...

Масштаб 1 : 1

Кулинария

В свежем виде


ножка без кольца
остатки общего покрывала
шляпка с рубчатым краем
ножка покрыта белыми волокнисто-чешуйчатыми поясками
«мешочек» свободный, не приросший к ножке своим верхним краем

Гриб целиком белый. Этот поплавок массивнее, толще, крупнее всех прочих (в том числе и окрашенных), ножка его покрыта белыми волокнисто-чешуйчатыми поясками.

ПОПЛАВОК ЖЕЛТЫЙ

Amanita fulva

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Где растет

Березняки, хвойные леса, окраины болот

Сезон

Июнь — начало октября

Гриб в природе

41

Масштаб 1 : 1

Чтобы лучше запомнить...

Кулинария — В свежем виде

Шляпка 3-8 см в диаметре, яйцевидно-колокольчатая, у зрелых грибов плоская, желто-коричневого цвета. Главный признак — в окраске шляпки обязательно присутствует желтый тон.

Мякоть тонкая, белая, с приятным вкусом.

Пластинки белые.

Ножка 6-10 х 0,5-1,5 см, полая, булавовидная, клубневидно вздутая в основании, с белым свободным мешочком.

ПОПЛАВОК ШАФРАННЫЙ

Amanita crocea

42

Гриб в природе

Сезон

Июнь — октябрь

Где растет

Лиственные и смешанные леса

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

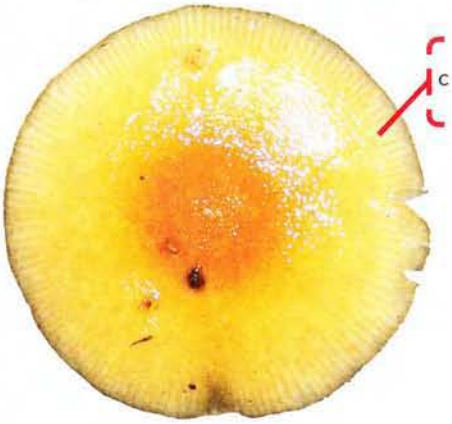
Другие съедобные мухоморы

Масштаб 1 : 1

Кулинария

В свежем виде

Поплавок толстый

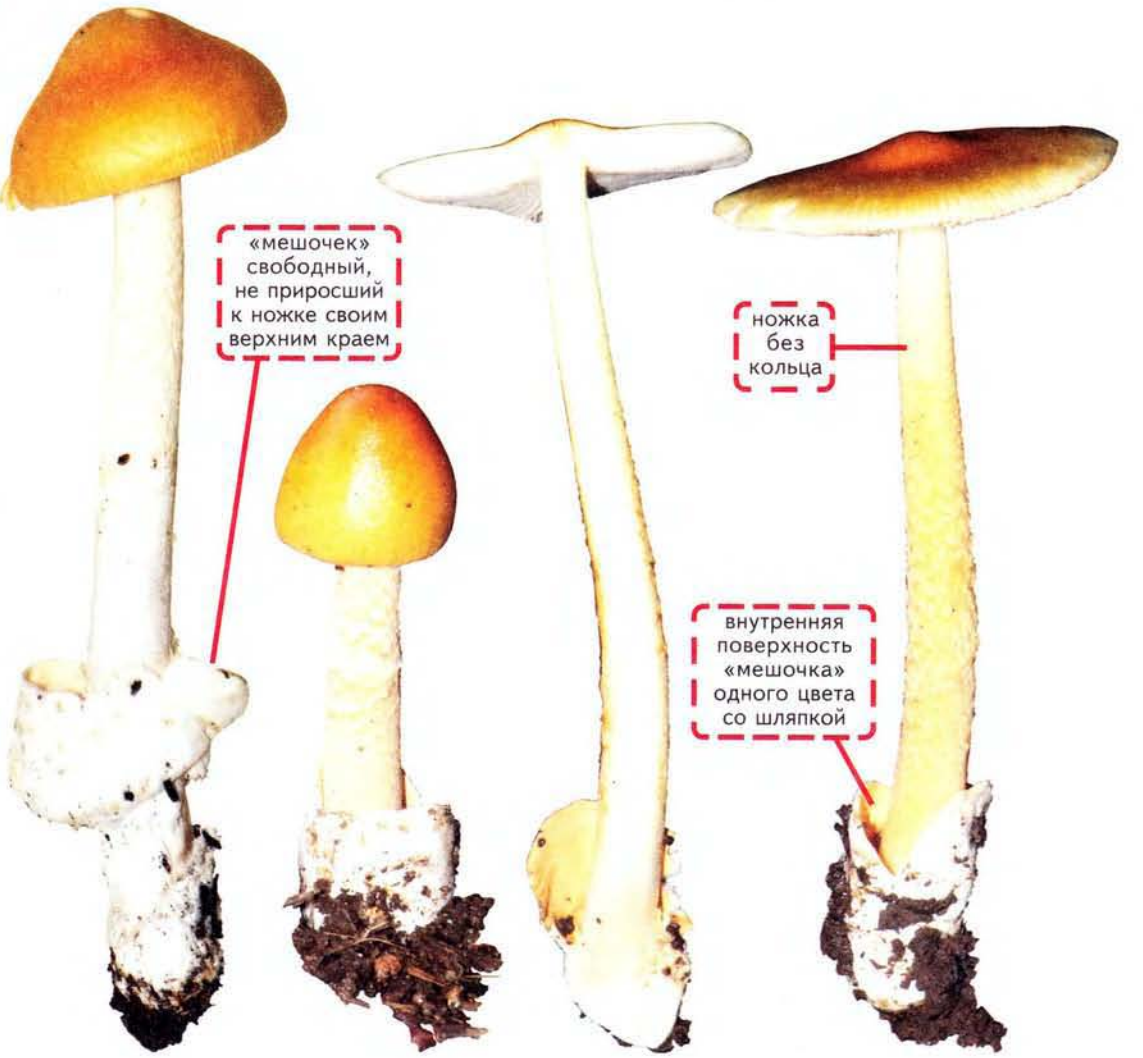


Шляпка 3-7 см в диаметре, плоская, с широким бугорком, от оранжево-охристой до золотисто-оранжевой, с ребристо-полосатым краем.
Мякоть тонкая, белая, слегка желтоватая, без особого вкуса и запаха.
Пластинки белые.
Ножка 7-12 х 0,5-1 см, полая, белая, волокнисто-чешуйчатая, с охристо-извилистыми поясками. Мешочек белый, свободный, внутри окрашен в цвет шляпки или темнее ее.

Мухомор желто-зеленый

Мухомор порфировый

Мухомор шишковидный


«мешочек» свободный, не приросший к ножке своим верхним краем
ножка без кольца
внутренняя поверхность «мешочка» одного цвета со шляпкой

ШАМПИНЬОН ПЕРЕЛЕСКОВЫЙ

Agaricus sylvaticus

Несъедобные или ядовитые двойники

Шампиньоны желтокожий и карболовый

Где растет

Леса различного типа, парки

Сезон

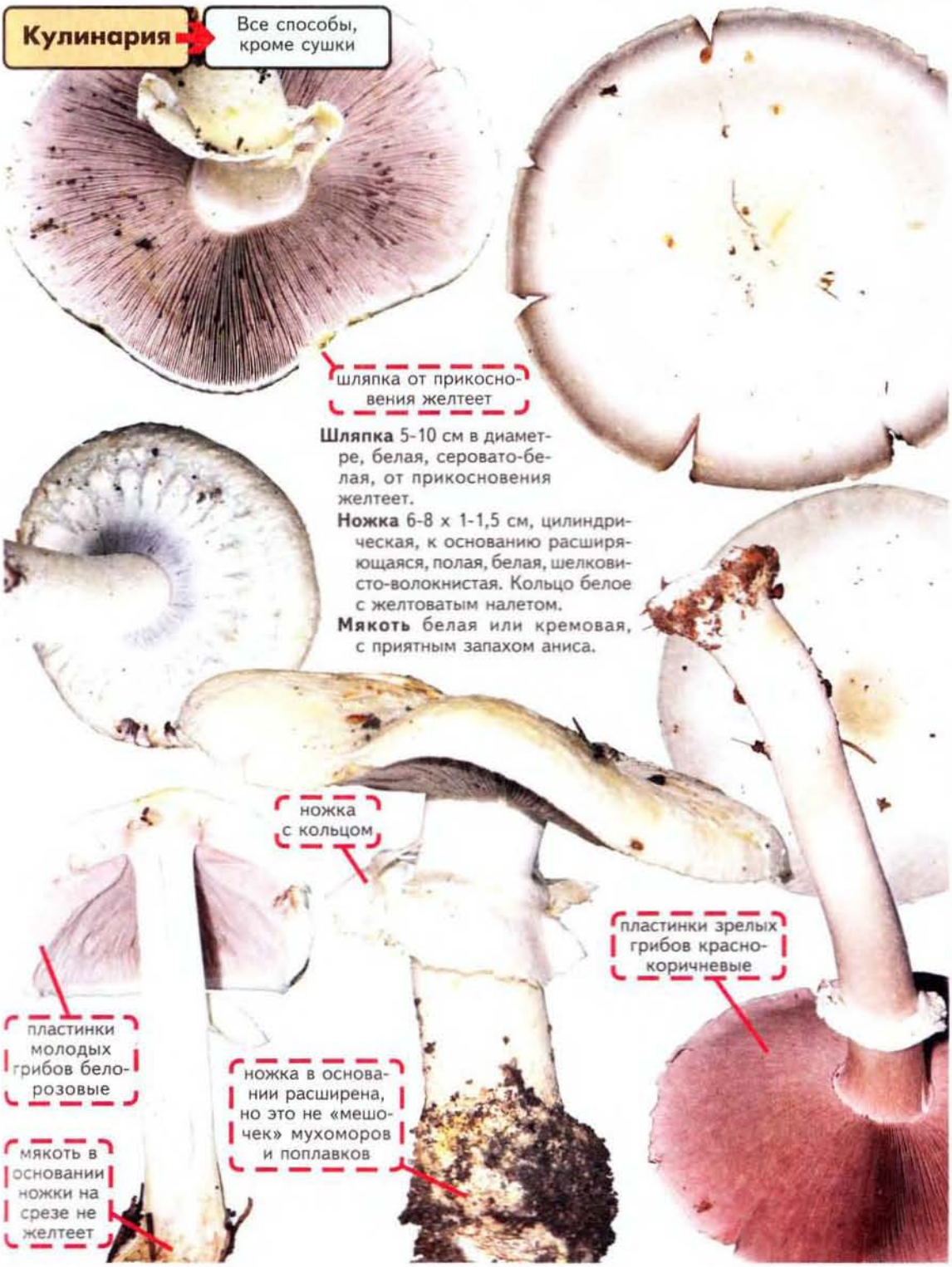
Июль — начало октября

Гриб в природе 43

Масштаб 1 : 1

Слабо-ядовитые родственники

Кулинария Все способы, кроме сушки


шляпка от прикосновения желтеет
ножка с кольцом
пластинки молодых грибов бело-розовые
мякоть в основании ножки на срезе не желтеет
ножка в основании расширена, но это не «мешочек» мухоморов и поплавков
пластинки зрелых грибов красно-коричневые

Шляпка 5-10 см в диаметре, белая, серовато-белая, от прикосновения желтеет.

Ножка 6-8 х 1-1,5 см, цилиндрическая, к основанию расширяющаяся, полая, белая, шелковисто-волокнистая. Кольцо белое с желтоватым налетом.

Мякоть белая или кремовая, с приятным запахом аниса.

Среди наших шампиньонов встречается два слабоядовитых вида, вызывающих желудочные расстройства — *шампиньоны желтокожий* и *карболовый*. Спутать их с другими шампиньонами могут только люди, лишенные обоняния: от грибов отвратительно пахнет карболкой, при варке или жарке запах еще более усиливается. Шляпки желтокожего и карболового шампиньонов в местах надавливания желтеют, а в основании ножек при разрезании мякоть быстро приобретает насыщенно-желтый цвет. Говорят, что шампиньон можно спутать с *бледной поганкой*. Ну, возможно, но только с ее белой формой, и если не смотреть на то, что у бледной поганки в основании ножки «мешочек», которого у шампиньонов нет, а пластинки белые, тогда как у шампиньонов от розовых до коричневых. Смертельно ядовитый *мухомор вонючий* (он белого цвета) немного похож на перелесковый шампиньон, но пластинки у него опять-таки белые, и «мешочек» на ножке никуда не девается.

Шампиньон желтокожий

Шампиньон карболовый

ШАМПИНЬОН ДВУКОЛЬЦЕВОЙ

Agaricus bitorquis

44

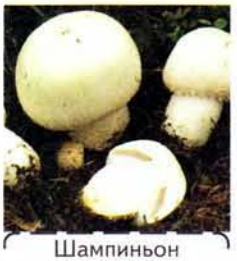
Гриб в природе

Сезон	Где растет	Несъедобные или ядовитые двойники
Май — октябрь	Парки, деревни, выпасы, сады, в черте города	Нет

Лучшие съедобные родственники

Масштаб 1,5 : 1

Шампиньон культивируемый



Шампиньон полевой

Шампиньон обыкновенный

Шампиньон августовский

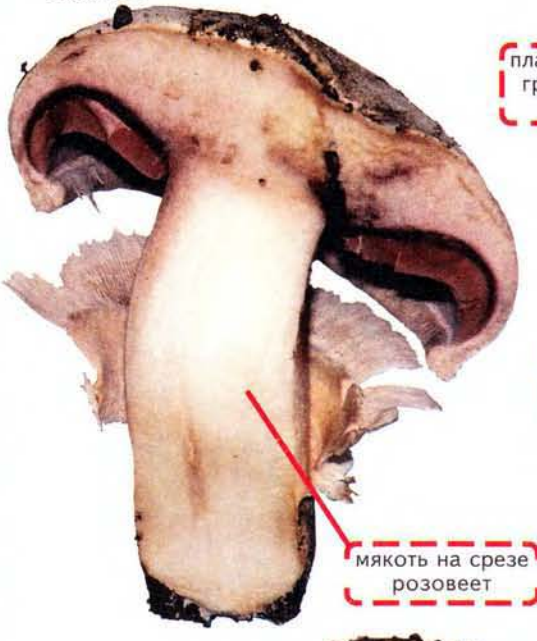
Шампиньон лесной

Шляпка 3-15 см в диаметре, полушаровидная, у зрелых грибов выпукло-распростертая, белая, с возрастом приобретает коричневый оттенок, с подвернутым краем.

Ножка 4-7 х 1,5-4 см, цилиндрическая, иногда к основанию суженная, плотная, одного цвета со шляпкой, с двойным кольцом.

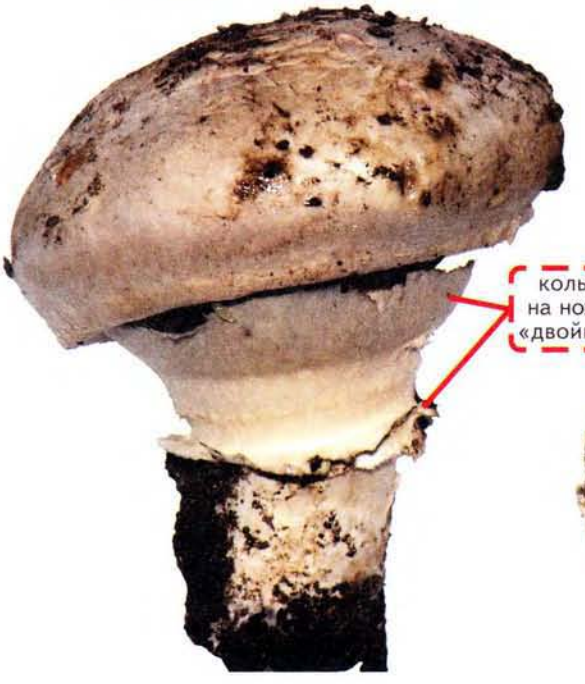
Мякоть толстая, белая, розовеющая, с приятным вкусом и запахом.

Кулинария — Все способы, кроме сушки



пластинки зрелых грибов красно-коричневые

мякоть на срезе розовеет



кольцо на ножке «двойное»

ГРИБ-ЗОНТИК ПЕСТРЫЙ

Macrolepiota procera

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Где растет

Разреженные леса, опушки, парки, поляны

Сезон

Август — начало октября

Гриб в природе

45

Масштаб 1 : 1,5

Правда о зонтиках

Кулинария — В свежем виде

Шляпка 10-25 см в диаметре, в центре с бугорком, серо-бурая, в середине более темная, с угловатыми, более темными, легко отделяющимися чешуйками.

Мякоть белая, рыхлая, толстая, с приятным грибным запахом и вкусом.

Пластинки белые, с возрастом слегка краснеют.

Ножка 20-50 х 1,5-3 см, полая, в основании сильно утолщенная, светло-буроватая, покрыта бурыми чешуйками, с подвижным широким кольцом.

Зонтики — это очень большие шампиньоны. Их обычно не собирают, то ли считая странными мухоморами, то ли просто от незнания. А зря, ведь восхитительный ореховый вкус мякоти зонтиков, особенно молодых, — настоящее лакомство для гурманов.

У нас растет 5 видов зонтиков, но чаще прочих встречаются *гриб-зонтик пестрый* и *гриб-зонтик краснеющий*.

ГРИБ-ЗОНТИК КРАСНЕЮЩИЙ

Macrolepiota rachodes

46

Гриб в природе

Сезон	Где растет	Несъедобные или ядовитые двойники
Июль — ноябрь	Хвойные и смешанные леса	Нет

Чтобы лучше запомнить...

Масштаб 1 : 1,5

Шляпка 5-20 см в диаметре, у молодых грибов шаровидная, у зрелых — распростертая в виде зонтика, серовато-бурая, с крупными четырехугольными коричневатыми чешуйками.

Мякоть толстая, рыхлая, белая, на изломе краснеющая, особенно в ножке, без особого вкуса и запаха.

Пластинки белые, при надавливании краснеют.

Ножка 7-20 х 1-2 см, полая, светло-коричневая или беловатая, снизу клубневидно-вздутая.

Кулинария

В свежем виде

Лучшие съедобные родственники

Гриб-зонтик сосцевидный

ГОВОРУШКА СЕРАЯ

Clitocybe nebularis

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Где растет

Леса разного типа

Сезон

Август — ноябрь

Гриб в природе 47

Масштаб 1 : 1,5

Лучшие съедобные родственники

Кулинария Все способы, кроме сушки

Шляпка до 20 см в диаметре, пепельно-серая, серо-коричневая.
Пластинки от беловатого до желтоватого цвета.
Ножка 6-15 х 1,5-3 см, беловатая или сероватая.
Мякоть белая, ароматная, чуть кисловатая на вкус.

мякоть на срезе белая

Гриб растет одиночно или небольшими сростками, образуя ряды или кольца.

Говорушка воронковидная

Говорушка подогнутая (рыжая)

Говорушка булавоногая

Говорушка анисовая

Майский гриб

РЯДОВКА ФИОЛЕТОВАЯ

Lepista nuda

48

Гриб в природе

Сезон

Сентябрь — ноябрь

Где растет

Леса разного типа

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Лучшие съедобные родственники

Масштаб 1 : 1

Рядовка тополевая

Рядовка чешуйчатая (сластушка)

Рядовка зеленая (зеленушка)

Рядовка серая

Рядовка земляная

Шляпка 4-15 см, ярко- или буро-фиолетовая, с возрастом выцветающая, с серым оттенком, влажная.

Мякоть толстая, ярко-фиолетовая, со временем выцветает.

Пластинки фиолетовые.

Ножка 3-8 х 0,7-2 см, плотная, цилиндрическая, книзу часто утолщенная, в раннем возрасте фиолетовая, позднее беловатая, иногда с возрастом полая.

Кулинария

В свежем виде; засолка, маринование

РЯДОВКА ЛИЛОВОНОГАЯ

Lepista personata

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Где растет

Леса, парки, луга, пастбища

Сезон

Июль — ноябрь

Гриб в природе 49

Масштаб 1 : 1

Правда о рядовках

Кулинария В свежем виде; засолка, маринование

Шляпка 5-15 см в диаметре, светло-желтая с фиолетовым оттенком, выцветающая.

Мякоть на срезе серовато-фиолетовая, плотная, с запахом свежей муки и приятным вкусом, напоминающим вкус шампиньонов.

Пластинки у молодых грибов беловатые, с возрастом одного цвета со шляпкой, частые.

Ножка 5-10 х 2-3 см, плотная, книзу немного утолщенная, лиловая или голубоватая, хлопьевидно-волокнистая.

мякоть на срезе белая до серовато-фиолетовой

окраска гриба двухцветная

Семейство рядовковых — самое большое по числу видов не только в России, но и в мире. Помимо рядовок и говорушек, сюда входят такие известные и малоизвестные съедобные грибы, как, например, осенние и зимние опята, негниючники, лаковицы, денежки. Размеры рядовковых грибов колеблются от 1-2-миллиметровых растущих на хвоинках крошек до полуметровых ложных свинух. Рядовковые грибы встречаются не только в лесах, но и на открытой местности. Среди них есть как прекрасные съедобные грибы, так и несъедобные (из-за неприятных запаха и вкуса). Около 10 видов слабоядовитых рядовок могут вызывать легкие желудочные расстройства. Среди говорушек есть 3 сильно ядовитых вида.

В народных названиях рядовко-говорушек имеет место жуткая путаница. Рядовки называют говорушками, говорушки — рядовками, а родственные им грибы, не имеющие отношения ни к рядовкам, ни к говорушкам, называют и теми, и другими...

РЯДОВКА КРАСНАЯ

Tricholomopsis rutilans

50

Гриб в природе

Сезон

Июль — октябрь

Где растет

В лесах, на сосновых и еловых пнях и возле них

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Чтобы лучше запомнить...

Масштаб 1 : 1

Кулинария

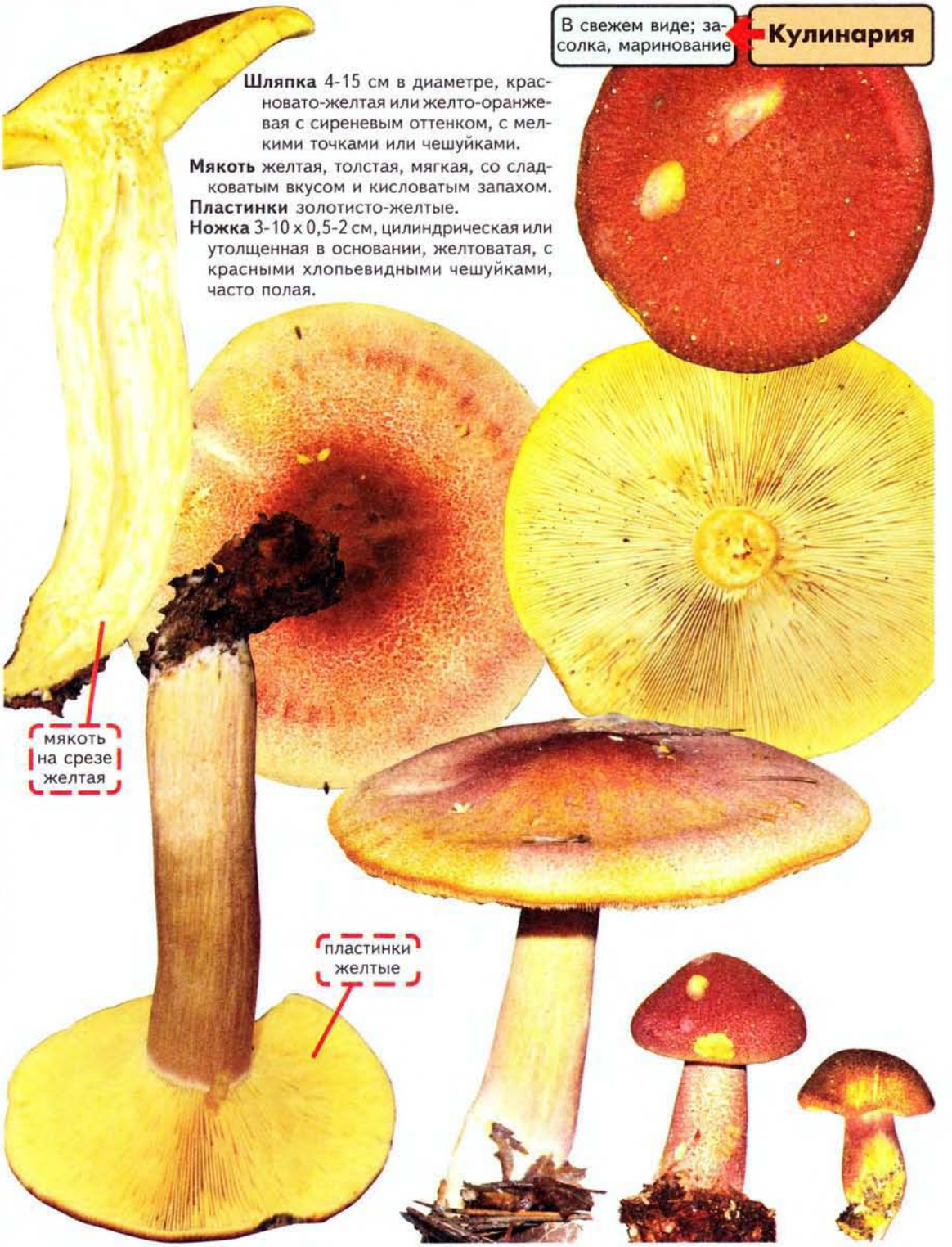
В свежем виде; засолка, маринование

Шляпка 4-15 см в диаметре, красновато-желтая или желто-оранжевая с сиреневым оттенком, с мелкими точками или чешуйками.

Мякоть желтая, толстая, мягкая, со сладковатым вкусом и кисловатым запахом.

Пластинки золотисто-желтые.

Ножка 3-10 x 0,5-2 см, цилиндрическая или утолщенная в основании, желтоватая, с красными хлопьевидными чешуйками, часто полая.



РЯДОВКА СКУЧЕННАЯ

Lyophyllum decastes

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Где растет

Леса, парки, луга, сады, газоны, на богатой почве

Сезон

Август — октябрь

Гриб в природе

51

Масштаб 1 : 1

Лучшие съедобные родственники

Кулинария — В свежем виде; засолка, маринование

Шляпка 4-10 см в диаметре, горбовидная, затем полураспростертая, с опущенным краем, буровато-серая, в центре более темная.

Мякоть белая, утолщенная в центре шляпки, вкус и запах приятные.

Пластинки грязно-белые, частые, узкие.

Ножка 5-8 х 1-2 см, плотная, вверху белая, в нижней части серовато-бурая.

гриб растет сростками

мякоть на срезе белая

пластинки белые

Денежка широкопластинчатая

Самая крупная из денежек. Шляпка 5-17 см, с бугорком, серо-черная, позже выцветающая, радиально-растрескивающаяся. Мякоть белая. Пластинки белые, очень широкие (до 1,5 см), редкие, ломкие. Ножка 5-12 х 0,7-2 см, беловатая, у основания обычно с белыми «шнурами» грибницы. Населяет лиственные и смешанные леса, на разлагающихся опавших ветвях, у пней деревьев лиственных пород. Период плодоношения: июль — октябрь.

Денежка каштановая

Шляпка 2-8 см, каштановая или коричневая, в центре более темная, выцветающая, по краю полосато-ребристая. У молодых грибов шляпка может быть почти черной. Мякоть водянистая, мягкая, бледно-бурая с красноватым оттенком. Пластинки белые или желтоватые, с неровным зубчатым краем. Ножка 5-20 х 0,4-1 см, к основанию расширенная. Селится в хвойных и лиственных лесах. Период плодоношения: июль — ноябрь.

РЯДОВКА СРОСШАЯСЯ

Lyophyllum connatum

52

Гриб в природе

Сезон

Июль — октябрь

Где растет

Леса, парки, луга, сады, газоны, на богатой почве

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Их надо бояться

Масштаб 1 : 1

Кулинария

В свежем виде; засолка, маринование

Самая распространенная ядовитая говорушка — это **говорушка белая**. Шляпка диаметром 1-3 см, плоская или слегка воронковидная. Ножка и пластинки белые. Вкус и запах приятные, грибные. Встречается в лесах разного типа с июля по сентябрь. Часто растет большими группами или кольцами. Первые признаки отравления появляются через 15-20 минут после употребления грибов. Симптомы отравления следующие: головная боль и головокружение, рвота, сильное потоотделение, озноб, нарушение зрения. Обычно в течение суток наступает выздоровление.

С говорушкой белой внешне крайне схожи два других не менее ядовитых вида — **говорушка восковатая** и **говорушка ядовитая**, поэтому лучше не собирать любые говорушки белого цвета.

Неопытный грибник может спутать говорушку белую с молодыми плодовыми телами съедобной *говорушки воронковидной*, которая отличается телесной окраской шляпки и пластинками, далеко спускающимися по ножке.

Говорушка белая

Говорушка восковатая

мякоть на срезе белая

Шляпка 3-10 см в диаметре, выпуклая, с возрастом плоская, в середине слабовдавленная, голая, белая, к старости иногда светло-желтовато-буроватая.

Мякоть толстая, белая, плотная, эластичная, с мучнистым запахом.

Пластинки частые, узкие, белые или кремовые.

Ножка 5-10 х 0,5-2 см, белая, цилиндрическая, иногда снизу утолщенная, плотная, у зрелых грибов полая, у пластинок белая, к основанию буроватая.

гриб растет сростками

ЛОПАТОЧКА ГРИБНАЯ

Spathularia flavida

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Где растет

Хвойные леса и посадки

Сезон

Июль — октябрь

Гриб в природе

53

Масштаб 1,5 : 1

Лучшие съедобные родственники

Кулинария

В свежем виде; сушка

Гриб 4-6 см высотой, до 3 см шириной, шпателевидный, лопаточкообразный, верхняя часть четко отделена от ножки. Окраска от золотистой до желто-оранжевой или медово-желтой, насыщенная.

Ножка 0,3-1 см в диаметре, гладкая, белая, плотная.

Грибная лопаточка встречается большими группами на почве в хвойных лесах. Очень любит посадки лиственницы.

Блюдцевик жилковатый

Блюдечко выемчатое

Блюдечко пупырчатое

Лопастник бокальчатый

Лопастник большеногий

ЧЕШУЙЧАТКА ЧЕШУЙЧАТАЯ

Pholiota squarrosa

54

Гриб в природе

Сезон

Июль — октябрь

Где растет

В лесах на лиственных и хвойных деревьях

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Чтобы лучше запомнить...

Масштаб 1 : 1

По своим вкусовым качествам чешуйчатка чешуйчатая не уступает осеннему опенку.

Кулинария

Все известные способы переработки

Шляпка от 5 до 15 см в диаметре, мясистая, выпуклая, от медово-желтой до желто-коричневой.

Мякоть бледная, с возрастом желтоватая.

Пластинки у молодых грибов защищены покрывалом, желтоватые, с возрастом приобретают зеленовато- или темно-коричневую окраску.

Ножка до 15 см высотой и до 2 см толщиной, одного цвета со шляпкой, плотная, у молодых грибов с кольцом.

ЧЕШУЙЧАТКА ЗОЛОТИСТАЯ

Pholiota aurivella

Несъедобные или ядовитые двойники

Чешуйчатка тополевая

Где растет

На лиственных деревьях (береза, осина, ива)

Сезон

Июнь — ноябрь

Гриб в природе

55

Масштаб 1 : 1

Лучшие съедобные родственники

Кулинария

Все известные способы переработки

Шляпка до 20 см в диаметре, иногда с бугорком в центре, плотная, от золотистой до ржаво-желтой, яркая, с бурыми чешуйками. В сырую погоду кожица шляпки клейкая, в сухую погоду слизь высыхает, и шляпка становится блестящей.

Мякоть белая, у старых грибов — желтоватая, в ножке мякоть бурого цвета.

Пластинки у молодых грибов закрыты покрывалом, желтые, с возрастом ржаво-бурые.

Ножка до 15 см высотой и до 1,5 см толщиной, от желтой до желто-бурой, с исчезающим кольцом.

Чешуйчатка ольховая

Чешуйчатка пламенная

Чешуйчатка белочешуйчатая

Чешуйчатка тополевая не ядовита (ядовитых грибов среди чешуйчаток нет), но отличается очень горьким, вяжущим вкусом. Растет на осинах и тополях, на деловой древесине деревьев этих пород.

Чешуйчатка тополевая

ПЛЮТЕЙ ОЛЕНИЙ

Pluteus atricapillus

56

Гриб в природе

Сезон

Май — октябрь

Где растет

В лесах на древесине лиственных и хвойных пород

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Лучшие съедобные родственники

Масштаб 1 : 1

Плютей ивовый

Плютей львино-желтый

Плютей чернокрайний

Плютей крупношляпковый

Плютей маленький

Кулинария

В свежем виде

пластинки не доходят до ножки

пластинки зрелых грибов розовые

пластинки молодых грибов розовые

Шляпка 4-15 см в диаметре, серо-коричневая или серо-бурая, блестящая, продольно-волокнистая, колокольчатая, с возрастом распростертая.

Мякоть белая, мягкая, с приятным вкусом и запахом.

Пластинки широкие, частые, у самых молодых грибов белые, затем розоватые.

Ножка 4-12 х 0,5-1,5 см, белая, иногда с темными хлопьевидными волокнами, плотная.

ТРУТОВИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ

Polyporus squamosus

Несъедобные или ядовитые двойники
Нет

Где растет
Леса и парки, на древесине (стволы, пни, корни)

Сезон
Май — октябрь

Гриб в природе 57

Масштаб 1 : 1,5

Лучшие съедобные родственники

Кулинария В свежем виде; сушка

основание ножки всегда черно-коричневое

шляпка с крупными коричневыми чешуйками

Шляпка 5-60 см, округлая, с возрастом почковидная или веерообразная, желтоватая, кремовая, охряная, с крупными буроватыми чешуйками, нижняя сторона трубчатая, белая или желтоватая.

Мякоть мягкая, мясистая, белая.

Ножка 2-10 х 1-6 см, боковая или эксцентрическая, согнутая, реже прямая, толстая, плотная, в верхней части сетчато-пористая, белая или желтоватая, у основания от темно-бурой до черной.

Трутовик зимний

Трутовик разветвленный

Трутовик мягкий

Трутовик уховидный

Трутовик черноножковый

ЧАГА БЕРЕЗОВАЯ

Inonotus obliquus f. sterilis

58

Гриб в природе

Сезон

Круглый год

Где растет

В лесах на березах

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Чтобы лучше запомнить...

Масштаб 1 : 2

Изредка чага вырастает не только на березах, но и на других деревьях, как, например, на этом вязе.

Лекарственный гриб

Кулинария

Чага существует на березе как паразит. Выросты ее тяжеловесны и могут достигать крупных размеров. Внутренняя ткань гриба темно-коричневая. На одном стволе чага может расти до 20 лет, до тех пор, пока пораженное дерево не погибнет.

Чагу применяют при гастритах, язвенной болезни, при злокачественных опухолях, особенно при раке желудка, легких и других органов в последней стадии, когда не показаны лучевая терапия и хирургическое вмешательство. Полного излечения при раковых заболеваниях не происходит, но наступает значительное улучшение общего состояния больного. Чага — уникальное средство для пожилых людей, активизирующее обмен веществ в мозговой ткани, нормализующее работу желудка и кишечника. Применение препаратов из чаги помогает снизить уровень сахара в крови, а также способствует устранению последствий инсульта. В народной медицине чагу в виде настоя или в составе травяных сборов используют для лечения аденомы предстательной железы, мастопатии. Отмечено также положительное воздействие при лечении кожных заболеваний (псориаза, экземы и т. д.).

Заготовка чаги возможна в течение всего года, но удобнее собирать ее зимой, когда на деревьях нет листьев и гриб хорошо заметен; кроме того, в это время чага обладает наибольшей биологической активностью. Наросты срубают топором или срезают пилой. Не следует собирать чагу с засохших деревьев и в нижней части ствола, так как это сырье малоактивно. С наростов удаляют верхний, покрытый трещинами слой и внутренний — рыхлый, светло-коричневого цвета.

Заготавливают только среднюю плотную часть гриба. Ее рубят на куски размером не более 10 см, после чего сушат или используют в свежем виде. Сушку производят в специальных сушилках или печах при температуре не выше 60° С.

Хранят лекарственное сырье в сухом, хорошо проветриваемом помещении не более 2 лет.

Для приготовления настоя гриб обмывают водой, затем замачивают в кипяченой воде (при полном погружении в воду), и настаивают 4-5 ч. После этого настой фильтруют через марлю, гриб измельчают (можно с помощью мясорубки), оставшуюся жидкость нагревают до 50° С. Измельченный гриб заливают подогретой водой в соотношении 1:5 и вновь настаивают 48 ч. Затем настой фильтруют и хранят в течение 3-4-х дней. Принимают от 1 ст. ложки до 1 стакана 3 раза в день за 30-40 минут до еды в зависимости от заболевания и степени его развития.

При лечении настоем чаги следует соблюдать молочно-растительную диету, ограничивать прием мяса, отказаться от консервов, копченостей и острых приправ. Нельзя также внутривенно вводить глюкозу и применять пенициллин.

В небольших количествах чага может служить приятным и совершенно безобидным заменителем чая.

КОЛПАК КОЛЬЧАТЫЙ

Rozites caperatus

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Где растет

Сосновые леса, черничники, окраины болот

Сезон

Июль — октябрь

Гриб в природе 59

Масштаб 1 : 1

Правда о паутинниках

Кулинария — В свежем виде; сушка

Шляпка до 12 см в диаметре, грязновато-желтая с розоватым оттенком (у совсем молодых грибов почти сиреневая и словно навощенная), с белым тонким хлопьевидным, позднее исчезающим налетом, по краю полосатая.

Пластинки широкие, с неровными зубчатыми краями, у самых молодых грибов белые, со временем грязновато-желтые, с возрастом желто-бурые (глинистого цвета или цвета корицы).

Мякоть рыхлая, мягкая, белая, желтеющая.

Ножка до 12 см высотой, до 3 см в диаметре, желтоватая, с широким тонким пленочным кольцом, у основания с остатком клубня, обычно исчезающим или слабозаметным.

молодые шляпки с сиреневым оттенком

кольцо на ножке

Паутинники — грибы не для начинающего грибника. Несмотря на то что общее число видов паутинников в наших лесах сильно превышает 500, для сбора можно рекомендовать только два: *колпак кольчатый* и *паутинник браслетчатый*. Давайте разберемся, почему.

Основные грибы, относящиеся к семейству паутинниковых, — это *галерины*, *волоконницы*, *колпак кольчатый* (он сам по себе) и собственно *паутинники*. Все галерины несъедобны, некоторые ядовиты, два вида смертельно ядовиты. Подавляющее большинство волоконниц ядовито, три или четыре из них — смертельно. Из почти 300 видов паутинников половина несъедобны, около 30 — ядовиты и более 10 — смертельно ядовиты. Большая часть галерин, волоконниц и паутинников со своими родственниками на одно лицо. Вот и статистика. Грибники (видимо, подсознательно) паутинники не собирают совершенно, называя их поганками, во многом еще и из-за того, что целый ряд паутинников обладает неприятным запахом (тины, тухлой рыбы, редьки и даже мочи).

Поэтому собирать лучше всего только колпак кольчатый и паутинник браслетчатый, гриб настолько узнаваемый, что бояться нечего, а на другие съедобные паутинники можно просто посмотреть на фотографиях на с. 60.

ПАУТИННИК БРАСЛЕТЧАТЫЙ

Cortinarius armillatus

60

Гриб в природе

Сезон

Июль — начало октября

Где растет

Влажные хвойные и смешанные леса, березняки

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Лучшие съедобные родственники

Масштаб 1 : 1

Паутинник чешуйчатый

Паутинник триумфальный

Паутинник фиолетовый

Паутинник обыкновенный

Паутинник мальвовый

Кулинария

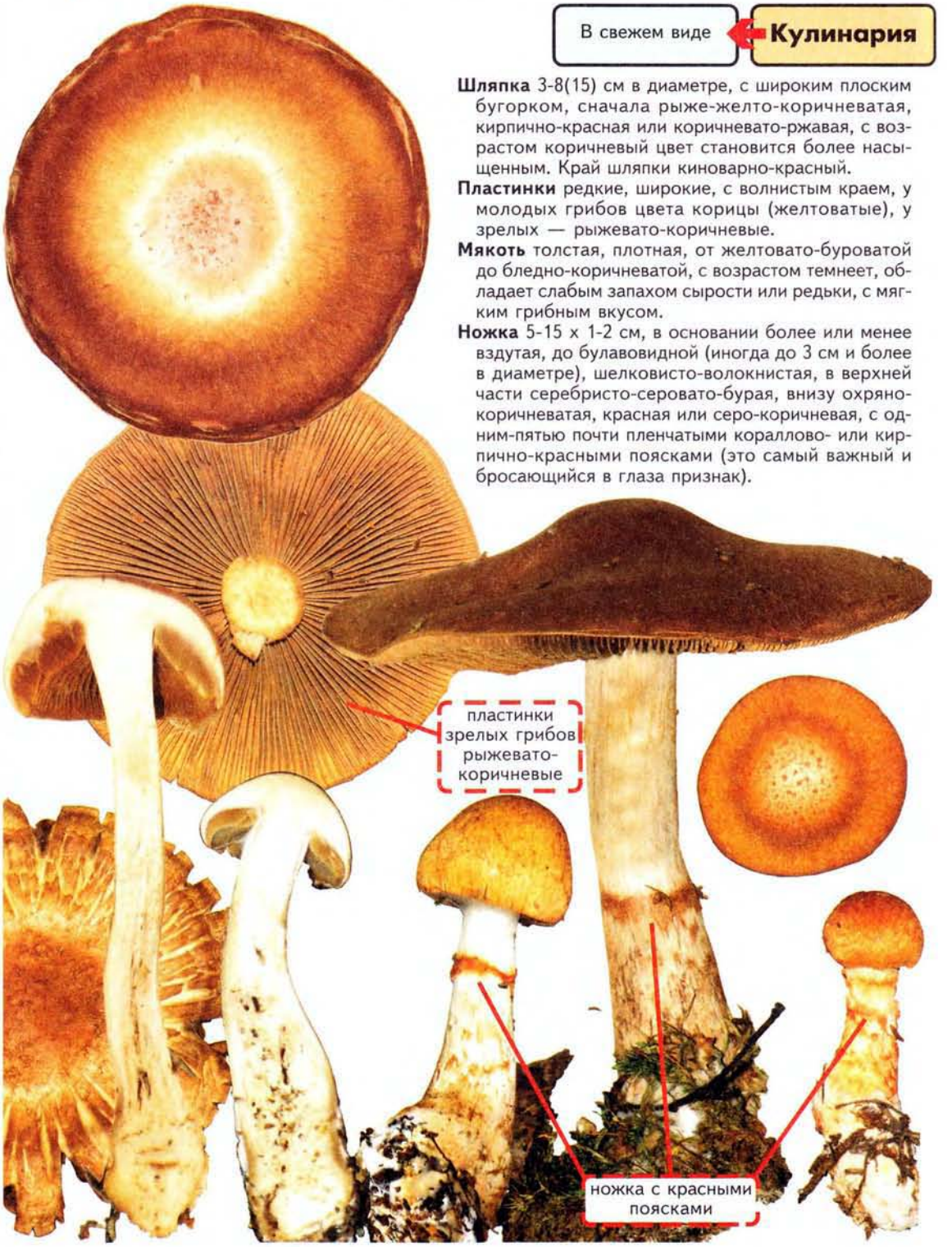
В свежем виде

Шляпка 3-8(15) см в диаметре, с широким плоским бугорком, сначала рыже-желто-коричневатая, кирпично-красная или коричневато-ржавая, с возрастом коричневый цвет становится более насыщенным. Край шляпки киноварно-красный.

Пластинки редкие, широкие, с волнистым краем, у молодых грибов цвета корицы (желтоватые), у зрелых — рыжевато-коричневые.

Мякоть толстая, плотная, от желтовато-буроватой до бледно-коричневатой, с возрастом темнеет, обладает слабым запахом сырости или редьки, с мягким грибным вкусом.

Ножка 5-15 х 1-2 см, в основании более или менее вздутая, до булавовидной (иногда до 3 см и более в диаметре), шелковисто-волокнистая, в верхней части серебристо-серовато-бурая, внизу охряно-коричневатая, красная или серо-коричневая, с одним-пятью почти пленчатыми кораллово- или кирпично-красными поясками (это самый важный и бросающийся в глаза признак).



НАВОЗНИК БЕЛЫЙ

Coprinus comatus

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Где растет

Парки, огороды, газоны, поля, редко — в лесах

Сезон

Май — октябрь

Гриб в природе 61

Масштаб 1 : 1

Правда о навозниках

Кулинария Только в свежем виде

Шляпка у молодых грибов яйцевидная или цилиндрическая, 4-15 см высотой, у зрелых несколько распростертая, колокольчатая, белая, с толстыми отстающими волокнистыми чешуйками.

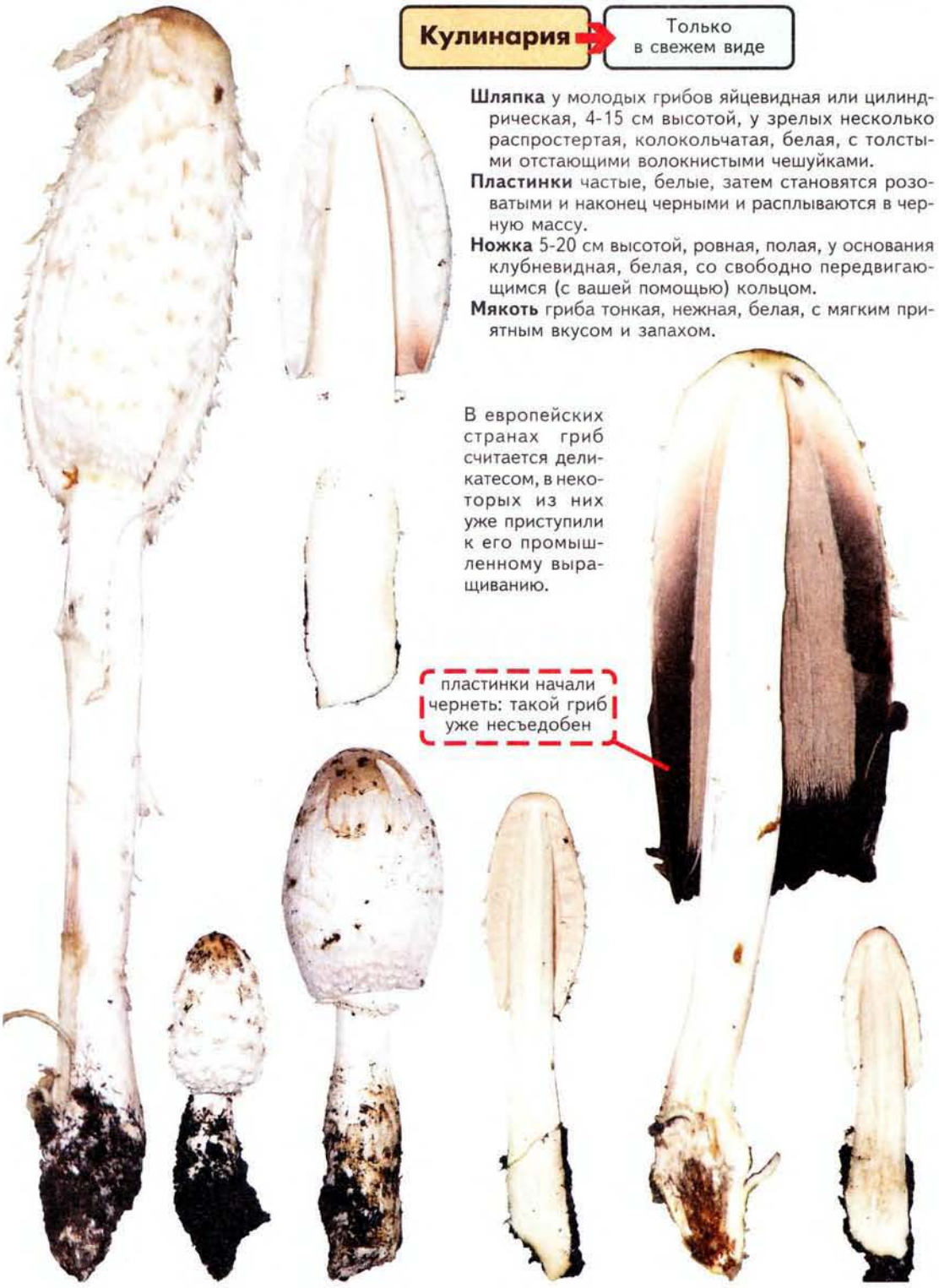
Пластинки частые, белые, затем становятся розоватыми и наконец черными и расплываются в черную массу.

Ножка 5-20 см высотой, ровная, полая, у основания клубневидная, белая, со свободно передвигающимся (с вашей помощью) кольцом.

Мякоть гриба тонкая, нежная, белая, с мягким приятным вкусом и запахом.

В европейских странах гриб считается деликатесом, в некоторых из них уже приступили к его промышленному выращиванию.

пластинки начали чернеть: такой гриб уже несъедобен



Да, название не особо привлекательное. Да и грибы не самые деликатесные, хотя и безусловно вкусные. У навозников есть **три отягчающих обстоятельства**.

1. Хотя все навозники съедобны, только три вида из них обладают более или менее крупными плодовыми телами, что делает их привлекательными для сбора. Остальные — средние или мелкие.

2. Все навозники съедобны только в молодом возрасте, когда их пластинки белые, серо-белые или розовые, а мякоть белая. Недаром навозники называют чернильными грибами. При созревании они расползаются в дурно-пахнущую черную слизистую жижу. Обидно, что процесс саморазложения невозможно остановить даже в морозилке при температуре минус 18°С! Еще обиднее, что молодость (и, соответственно, пригодность к сбору) сохраняется у навозников всего несколько часов. Так что издалека с урожаем чернильных грибов домой придется бежать бегом.

3. Все навозники (за исключением ***навозника белого***, честь ему и хвала) при употреблении с алкоголем вызывают отравление и последующее длительное неприятие алкоголя. В них содержится вещество под названием *коприн*, останавливающее в организме разложение алкоголя на стадии ацетальдегида, что организму очень и очень неприятно. Действие коприна может сохраняться до двух недель, что позволяет домохозяйкам использовать навозники как эффективное средство для отучения мужей от пьянства.

Вот и получается, что сбор навозников — удел либо их ценителей, либо очень продвинутых грибников-трезвенников. И изменения этой ситуации не предвидится.

ДОЖДЕВИК ЖЕМЧУЖНЫЙ

Lycoperdon perlatum

62

Гриб в природе

Сезон

Май — начало ноября

Где растет

Леса, луга, пастбища, на почве и древесине

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Лучшие съедобные родственники

Масштаб 1 : 1

Дождевик грушевидный

Дождевик шиповатый

Порховка чернеющая

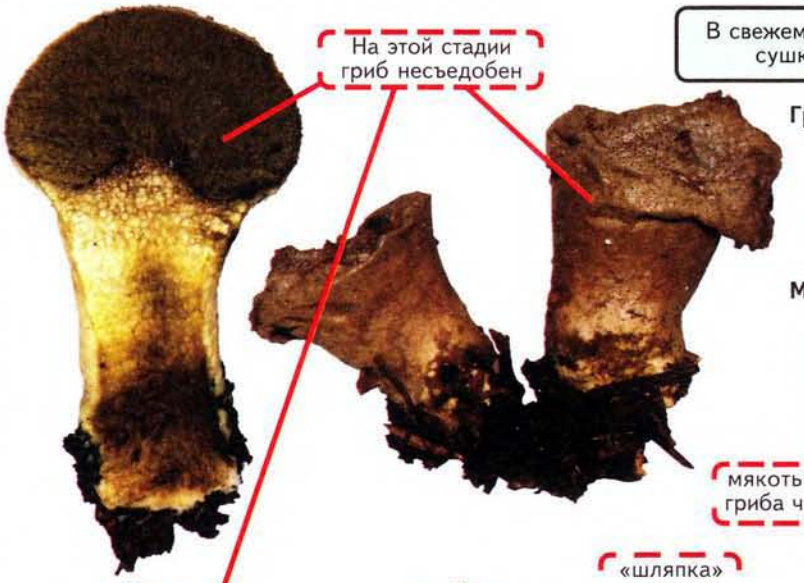
Головач продолговатый

Земляная звезда бахромчатая

Кулинария

В свежем виде; сушка

На этой стадии гриб несъедобен

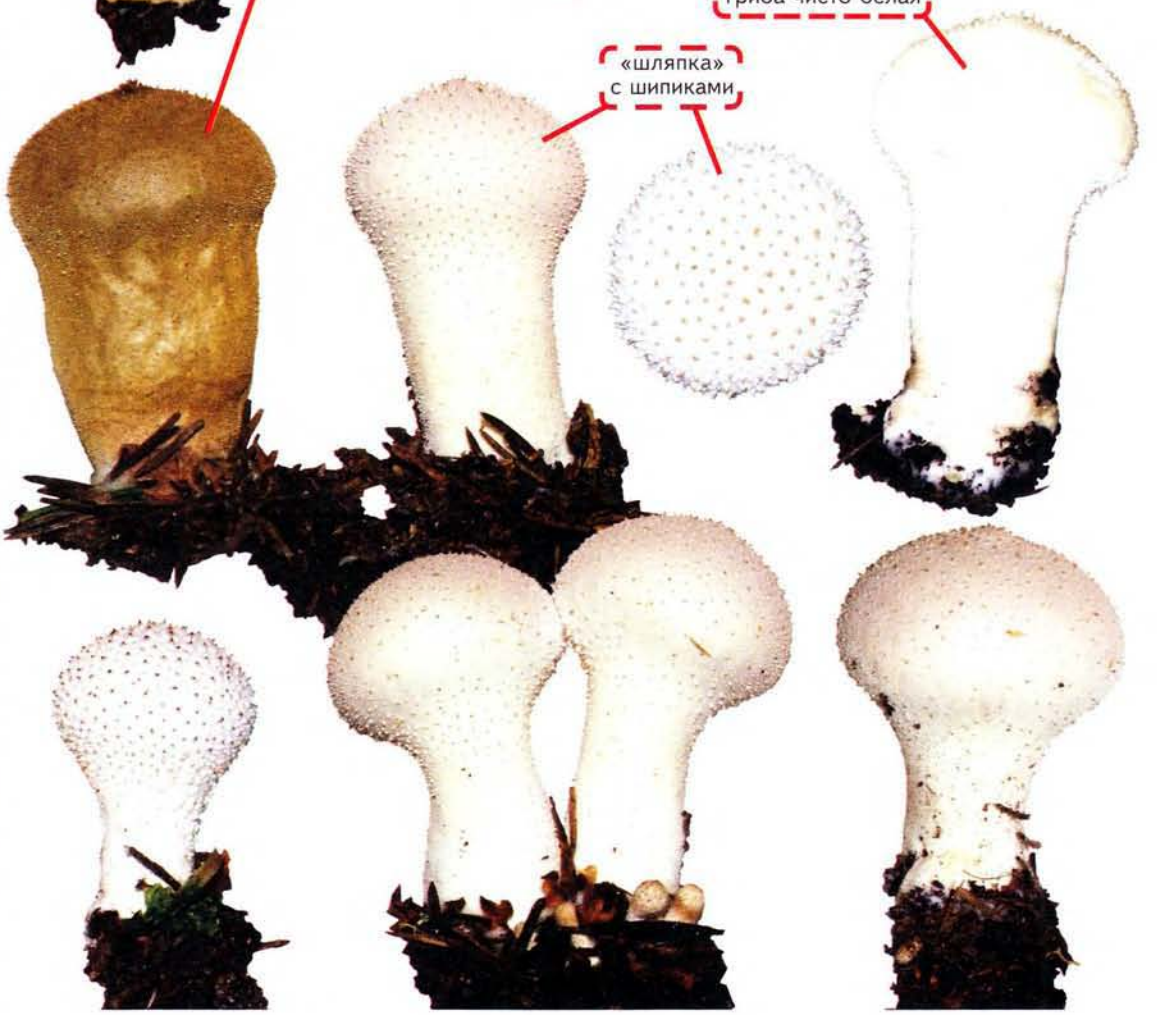


Гриб грушевидный, 3-10 см высотой, белый, головчатый, с возрастом желтеющий. Поверхность покрыта шипиками и мелкими бородавками. У молодых грибов на верхушке хорошо заметен бугорок.

Мякоть молодого дождевика белая, зрелого — серо-коричневая, у старого гриба распадается на споровый порошок, который устремляется наружу через образовавшееся в макушке отверстие.

мякоть молодого гриба чисто белая

«шляпка» с шипиками



Amanita phalloides БЛЕДНАЯ ПОГАНКА

Смертельно ядовит.
Смертельная доза для взрослого человека — 1/3 шляпки.

Сезон

Июль — октябрь

Где растет

Лиственные и широколиственные светлые леса

С каким грибом можно спутать

Зеленые сыроежки; белоокрашенные лесные шампиньоны; белый поплавок

Amanita virosa МУХОМОР ВОНЮЧИЙ

Смертельно ядовит.
Смертельная доза для взрослого человека — 1/3 шляпки.

Сезон

Июль — октябрь

Где растет

Смешанные, лиственные, реже хвойные леса

С каким грибом можно спутать

Белоокрашенные лесные шампиньоны; белый поплавок

Amanita pantherina МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ

Сильно (но не смертельно) ядовитый гриб.
Основные симптомы проявляются через 1-2 часа: понос, тошнота, рвота, сухость слизистых оболочек, тахикардия, затруднение глотания, повышение температуры, расширение зрачков (как при употреблении атропина). При тяжелых формах начинаются возбуждение, эйфория и галлюцинации.

Сезон

Июль — октябрь

Где растет

Леса различного типа

С каким грибом можно спутать

Мухомор серо-розовый

Paxillus involutus СВИНУШКА ТОНКАЯ

Смертельно ядовитый гриб.
Отравление наступает через неопределенное время, даже после многих лет употребления свинушек в пищу, и зависит от индивидуальной восприимчивости человека.

Сезон

Июль — ноябрь

Где растет

Леса, поля, пастбища, парки и скверы, в черте города

С каким грибом можно спутать

Свинушка толстая

СОДЕРЖАНИЕ

Часть I • ЛУЧШИЕ ИЗ ЛУЧШИХ

Белый гриб обыкновенный 3
Польский гриб 4
Моховик зеленый 5
Подосиновик твердоватый 6
Подосиновик сосновый 7
Подосиновик красный 8
Подосиновик желто-бурый 9
Подберезовик обыкновенный 10
Подберезовик разноцветный 11
Подберезовик болотный 12
Масленок желтый 13
Масленок желто-бурый 14
Масленок лиственничный 15
Козляк 16
Груздь черный (чернушка) 17
Волнушка розовая 18
Горькушка 19
Валуй 20
Подгруздок белый 21
Сыроежка зеленая 22
Лисичка желтая 23
Сморчок настоящий 24
Сморчок конический 25
Строчок обыкновенный 26
Строчок гигантский 27
Опенок осенний 28
Опенок летний 29
Опенок зимний (зимний гриб) 30
Вешенка устричная 31
Белый трюфель 32

Часть II • ЧТО СОБИРАТЬ, ЕСЛИ ЛУЧШИХ ИЗ ЛУЧШИХ НЕТ

Мокруха сосновая 33
Мокруха еловая 34
Синяк 35
Свинушка толстая 36
Гладыш 37
Мухомор серо-розовый 38
Поплавок серый 39
Поплавок белый 40
Поплавок желтый 41
Поплавок шафранный 42
Шампиньон перелесковый 43
Шампиньон двукольцевой 44
Гриб-зонтик пестрый 45
Гриб-зонтик краснеющий 46
Говорушка серая 47
Рядовка фиолетовая 48
Рядовка лиловоногая 49
Рядовка красная 50
Рядовка скученная 51
Рядовка сросшаяся 52
Лопаточка грибная 53
Чешуйчатка чешуйчатая 54
Чешуйчатка золотистая 55
Плютей олений 56
Трутовик чешуйчатый 57
Чага березовая 58
Колпак кольчатый 59
Паутинник браслетчатый 60
Навозник белый 61
Дождевик жемчужный 62

Часть III • САМЫЕ ОПАСНЫЕ ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ

Бледная поганка 63
Мухомор вонючий 63
Мухомор пантерный 63
Свинушка тонкая 63

Популярное издание

Вишневский Михаил Владимирович

САМЫЕ РАСПРОСТРАНЕННЫЕ СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ
Справочник-определитель начинающего грибника

Корректор *Н.В. Копысова*
Компьютерная верстка *М.Н. Демидова*

Подписано в печать 27.08.09. Формат 84x108 1/16
Усл. печ. л. 6,72. Доп. тираж 5000 экз. Заказ № 0909240.

Отпечатано в полном соответствии с качеством предоставленного электронного оригинал-макета в ОАО «Ярославский полиграфкомбинат» 150049, Ярославль, ул. Свободы, 97

Общероссийский классификатор продукции ОК-005-93, том 2; 953004 — научная и производственная литература

Санитарно-эпидемиологическое заключение № 77.99.60.953.Д.009937.09.08 от 15.09.2008 г.

ООО «Издательство АСТ»
141100, Россия, Московская область, г. Щелково, ул. Заречная, д. 96
Наши электронные адреса:
WWW.AST.RU E-mail: astpub@aha.ru

ООО «Издательство Астрель»
129085, г. Москва, проезд Ольминского, 3а

ISBN 978-5-271-25494-9